WHIR-00214

PHILIPS

multi M

VORWORT GESCHIRR

Technische Daten . . . . . Seite 1
Geschirr - Zubehör 4
Vorteile der verschiedenen Garmethoden 5
Einstellen der Uhrzeit 6
Einstellen des Kurzzeitweckers mit Abschaltsignal 6
Benutzung des Backofens 7- 8
Betriebsart Mikrowelle 9
Betriebsart Ober-/Unterhitze, nur Unterhitze . . . 16
Kombination Mikrowelle und Ober-/Unterhitze . . . 17
Zubereiten von Speisen mit der Kombination Mikrowelle und Ober-/Unterhitze 18
Betriebsart Heißluft 19
Einkochen 20
Kombination Mikrowelle und Heißluft 21
Zubereiten von Speisen mit der Kombination Mikrowelle und Heißluft 22
Betriebsart Grillen 23
Betriebsart Heißluftgrill 24
Kombination Mikrowelle und Heißluftgrill 25
Zubereiten von Speisen mit der Kombination Mikrowelle und Heißluftgrill 26
Ratschläge für die Reinigung 27
Wartung 27
Fragen und Antworten 27
Technische Informationen 28
Auswechseln der Garraumbeleuchtung 28
Elektroeinbauherd kombiniert mit einer Kochmulde 29
Elektroeinbauherd kombiniert mit einem Glaskeramikkochfeld 29

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR
Installation des Einbauherdes 30

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-380 V/50 Hz
Stromverbrauch/Leistung	
— Ober-/Unterhitze	1.900 W
— Heißluft	1.750 W
— Grill solo	2.200 W
— Infra-Grill	1.950 W
— Mikrowelle	1.350 W
— Mikrowellen-Ober-/Unterhitze	3.250 W
— Mikrowellen-Heißluft	3.100 W
— Mikrowellen-Heißluftgrill	3.300 W
— Garraumbeleuchtung	25 W
Abgegebene Mikrowellenleistung	
— Volle Leistung	600 W
— Auftaustufe	200 W

Einstellbare Mikrowellenleistung	von 20% bis 100% von 10% bis 100%
Nettogewicht	ca. 61 kg
Bruttogewicht	ca. 65 kg
Abmessungen (H x B x T) mm:	
— Gerät	595 x 595 x 540
— Nischenmaß	579 x 550 x 540
Garraum	
— insgesamt	340 x 460 x 390
— nutzbarer Garraum	315 x 440 x 360

TECHNISCHE DATEN

- Abmessungen
  - Gehäuse
    - Höhe : 599 mm
    - Breite : 595 mm
    - Tiefe : 540 mm
  - Garraum
    - Höhe : 340 mm
    - Breite : 460 mm
    - Tiefe : 390 mm
- Gewicht
  - Netto : 61 kg
  - Brutto : 65 kg
- Ausführungen
  - Netzspannung : 220 V ± 10% - 50 Hz
- Hauptsicherung (im Gerät) : 6,3 A (träge)
- Leistung/Stromverbrauch 220 V

Mikrowelle	Volle Leistung	:	1350 W - 6 A
	Bereitschaftszustand	:	100 W - 0,7 A
Grill	volle Leistung	:	2200 W
Heißluft	volle Leistung	:	1750 W
Statische Funktion	volle Leistung	:	1900 W
Infragrill	volle Leistung	:	1950 W
Mikrowellen + Heißluft	volle Leistung	:	3100 W
Mikrowellen + statische Funktion	volle Leistung	:	3250 W
Mikrowellen + Infragrill	volle Leistung	:	3300 W

- Gleichzeitig nutzbare Gesamtleistung : 3500 W
- Magnetron : 2 M 172 AH (P)
  - Arbeitsfrequenz : 2450 MHz
  - Ausgangsleistung : 600 W (Volleistung)
  - Regulierung : stufenlos von 10% bis 100% der Volleistung
- Heizspannung : 3,2 V ± 10%
- Anodenspannung : ca. 3,7 kV Gleichspannung
- Heißlufttemperatur : 100°C - 250°C
- Cos φ : 0,992
- Temperatur statische Funktion : 100°C - 250°C
- Kühlung : Zwangsbelüftung, 55°C max. Eingangstemperatur
- Programmierung mit elektronischem Timer : 24 Stunden-nur für herkömmliche Geräte
- Einstellung elektronischer Timer : 120' nur für MW oder MW + COMBI
- Anlaufstrom : ca. 40 A
- Ableitstrom : ca. 1 mA
- Netzanschluss : sh. Kapitel "Installation"
- Kommerzielle Typennummer : Multimikrowellen-Combibackofen - AKG 241/AKG 242
- Fettfilter : kann vom Kunden entfernt und gewaschen werden

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

TRANSPORTIEREN

Um das Gerät leichter zu transportieren und zu bewegen, können die beiden Handgriffe direkt unter der oberen Abdeckung angebracht werden.

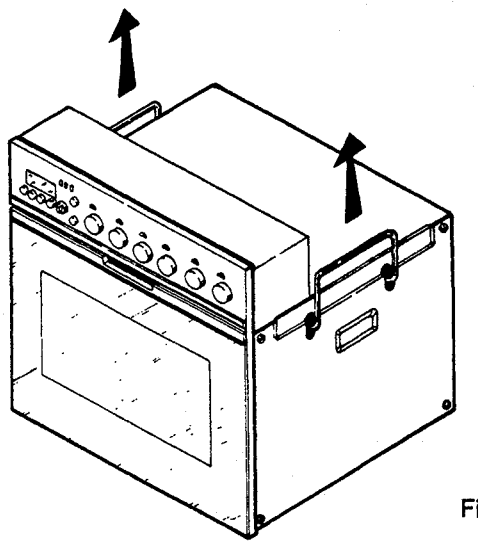


Fig. 1

INSTALLATION

Das Gerät ist für die auf dem Typenschild angegebene Spannung eingestellt.
Prüfe, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt und richtig geerdet ist.
Benütze die richtige Sicherung (sh. Kapitel "Technische Daten")
Die Ausgangsleistung ist mit der 1-Liter-Wassermethode zu messen.
Die Messung ist im Kapitel "Messungen und Justierungen" beschrieben.
Führen Sie das Gerät dem Kunden vor und unterweisen Sie ihn in Pflegemassnahmen.

WARNUNG - MIKROWELLENENERGIE

PERSONEN DÜRFEN DER VON MAGNETRON, HOHLLEITER ODER FELDVERTEILER, WENN DIESE FALSCH BENUTZT ODER ANGESCHLOSSEN SIND, AUSGESTRAHLTEN MIKROWELLENERGIE NICHT AUS – GESETZT WERDEN.
SÄMTLICHE EINGANGS – UND AUSGANGS – MIKROWELLENANSCHLÜSSE, WELLENLEITER, FLANSCHE UND DICHTUNGEN SIND RICHTIG ZU BEFESTIGEN UND ANZUDICHTEN. DAS GERÄT DARF NIE OHNE MIKROWELLENABSORBIERENDE LAST BETRIEBEN WERDEN.
NIEMALS IN EINEN OFFENEN WELLENLEITER ODER FELDVERTEILER SCHAUEN, WENN DAS MAGNETRON MIT SPANNUNG VERSORGT IST.

DAS GERÄT DARF NIE OHNE GEHÄUSE BETRIEBEN WERDEN, OHNE DAß DIE AUSGESTRAHLTE MIKROWELLENERGIE UM DAS MAGNETRON UND DIE SICHTBAREN MIKROWELLENANSCHLÜSSE (SHWEIßSTELLEN) HERUM GEMESSEN WIRD.

Das Gerät darf nicht unter folgenden Bedingungen benutzt werden:

- Tür schliesst nicht richtig am Türrahmen, da verzogen oder wegen beschädigter Scharniere.
- Beschädigte Tür und Türdichtung.
- Offensichtlich beschädigtes Gerät.
- Fehlerhaftes Schliessen der Tür.

  Die Benutzung des Gerätes ist bei Defekt von Bauteilen des Türverschlusses, der Gerätetür oder Teilen des Hochfrequenzkreises zu vermeiden. Diese Teile müssen erneuert werden.

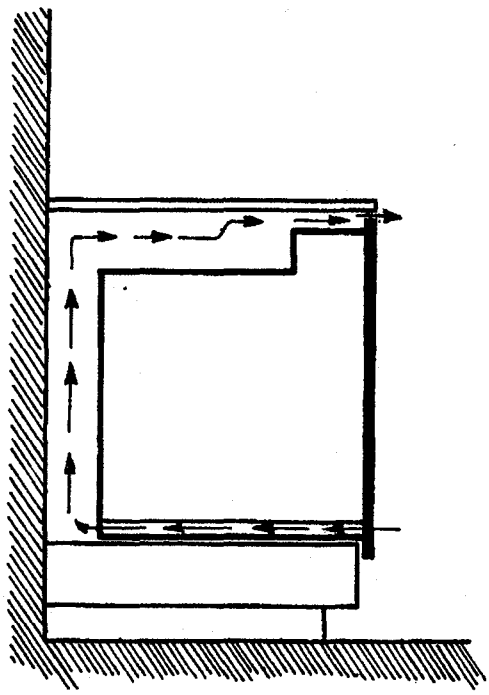
WARNUNG - HOCHSPANNUNG

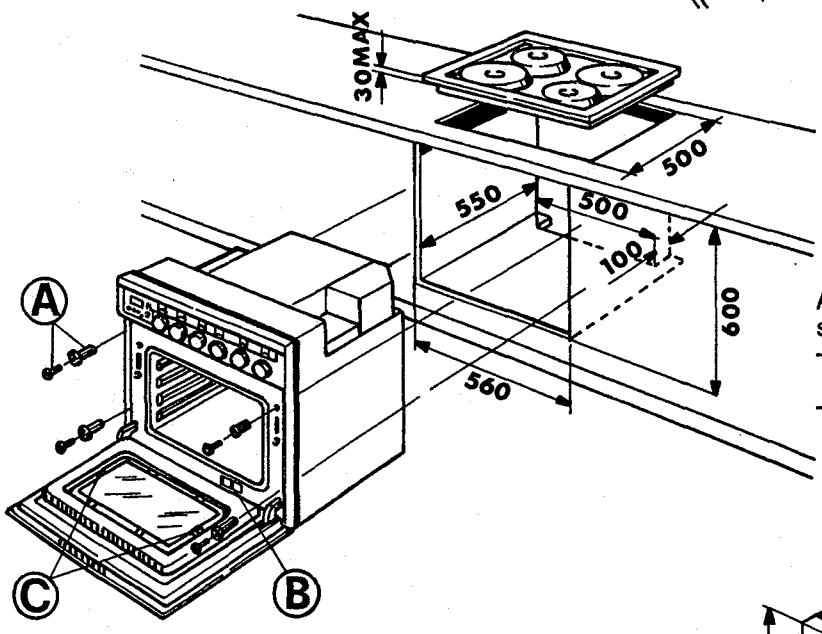
ES IST MÖGLICH, DAß BEIM ARBEITEN MIT HOCHSPANNUNGSTRANSFORMATOREN, HOCHSPANNUNGSKONDENSATOREN UND MAGNETRON MIT TÖDLICHER HOCHSPANNUNG IN BERÜHRUNG GEKOMMEN WERDEN KANN. DESHALB VERSUCHEN SIE NIE, DIE HOCHSPANNUNG ZU MESSEN. ELEKTRISCHE MESSUNGEN IM OFENINNEREN IMMER MIT ÄUßERSTER VORSICHT VORNEHMEN.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

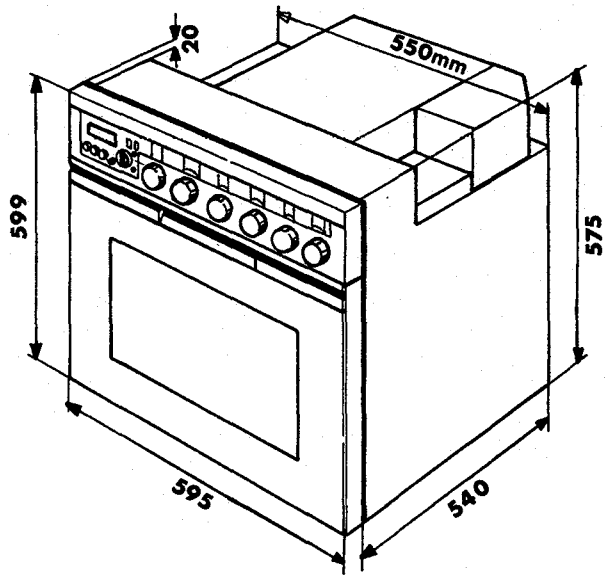
EINBAUEN DES OFENS

Ventilation des Einbaumodells





Abmessungen des Gerätes und der Einbaunische
- Das Gerät wird mit den Schrauben "A" in der Nische befestigt
- Typenschild mit Seriennummer siehe "B".



N.B.: Das Gerät muß bei Bedarf auch nach dem Einbau von der Stromleitung trennbar sein.

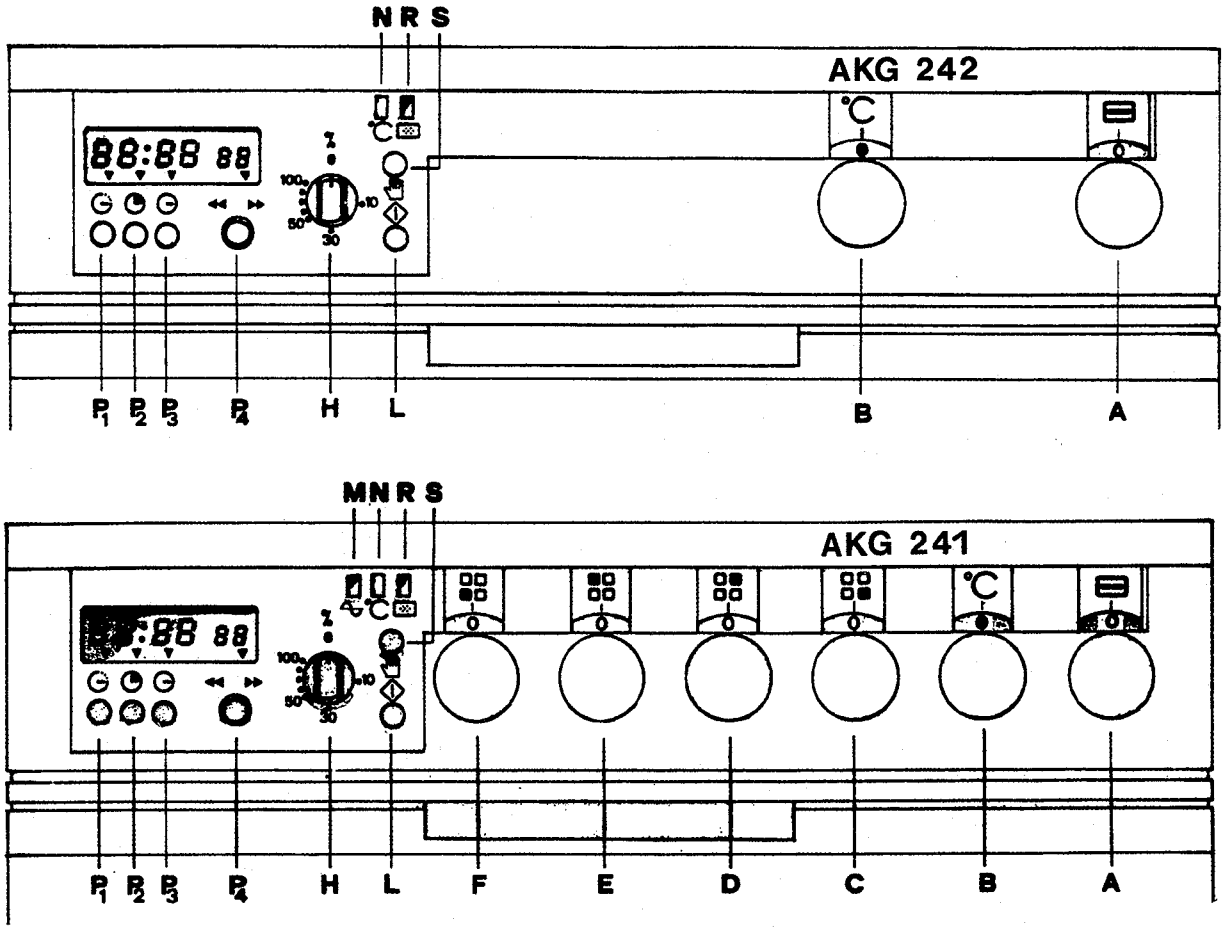


Fig. 4

BEDIENUNGSPANEEL

A Wahlschalter ▭
B Thermostatschalter °C
C Reglerknopf Kochzone rechts vorne
D Reglerknopf Kochzone rechts hinten
E Reglerknopf Kochzone links hinten
F Reglerknopf Kochzone links vorne
H Wahlschalter für Mikrowellenleistung in %
L Mikrowellenstartschalter ⏀
*P_1 Kurzzeitwecker ⏲
*P_2 Garzeit/-ende Zeitschalter ◔
*P_3 Garzeitende-Schalter ⊖
*P_4 Einstellungsschalter (Stunden, Minuten, Sekunden: Uhr/Programmierer) ◀◀ ▶▶
M Anzeigelampe (gelb) Allgemeine Betriebsanzeige ∿
N Anzeigelampe (rot) - Ofentemperatur °C
R Anzeigelampe (grün) - Mikrowellenbetrieb ▩
S Automatik/Handbetriebs-Schalter ☝

* (siehe beiliegende Gebrauchsanweisungen für den Programmierer)

N.B.: Druckschalter - Um den Druckschalter zu benutzen, muß er gedrückt - der Schalter springt heraus- und auf die gewünschte Position gedreht werden. Nach Ablauf der Garzeit wird der Schalter auf "Ö oder "•" gedreht und wieder hineingedrückt.

GERÄTEFUNKIONEN

– STATISCHE FUNKTION (1)

Das Symbol (wieß) für die statische Funktion wählen. Die Temperatur dieser Betriebsart wird durch Einstellung am Thermostatenschalter gewählt. Die beiden Heizelemente, eines an der Decke und eines am Boden (unter dem Garraumboden) werden betrieben.
Bei dieser Betriebsart dürfen Metallgeschirr und -zubehör verwendet werden.

– GRILLFUNKTION (2)

Wichtig:
Bevor der Grill betrieben wird, sollte der Rost im Garraum in die oberste Schiene geschoben werden, um die Grillhitze voll auszunutzen.
Das Symbol Grill wählen. Die Grilltemperatur wird durch Drehen des Thermostatenschalters auf 250°C gewählt.
Während der Garzeit muß die Ofentür offen bleiben.
Bei dieser Betriebsart dürfen Metallgeschirr und -zubehör verwendet werden.

– INFRAGRILLFUNKTION (3)

Infragrillsymbol wählen. Die Temperatur für das Infragrillen kann durch eine beliebige Stellung des Thermostatenschalters gewählt werden. Das obere und das untere Heizelement und der Heißluftventilator arbeiten gleichzeitig. Die Betriebsart, bei der die STATISCHE FUNKTION mit der HEIßLUFTFUNKTION kombiniert werden, ist besonders geeignet um Plätzchen, Kuchen und Torten gleichmäßig und auf verschiedenen gleichzeitig zu backen. Während der Garzeit muß die Tür geschlossen sein. Metallgeschirr und -zubehör dürfen verwendet werden.

– HEIßLUFTFUNKTION (4)

Wichtig:
Beim Garen von fetten Gerichten muß der Fettfilter eingesetzt werden. Das Symbol (weiß) für Heißluftbetrieb wählen. Die Temperatur beim Heißluftbetrieb kann durch Drehen des Thermostatenschalters zwischen 100 und 250°C gewählt werden.
Metallgeschirr und -zubehör darf verwendet werden.

– KOMBINATION STATISCHE FUNKTION + MW (5)

Das Symbol (rot) wählen. Wie unter "statiche Funktion beschrieben vorgehen (1). Die MW- Leistung kann durch Drehen des MW-Wahlschalters im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn gewählt werden. Der MAN/AUTO-Knopf muß nach außen stehen. Garzeit einstellen. Startknopf mit dem ◊ Symbol drücken. Bitte kein Plastik verwenden: durch die Hitze könnte es schmelzen.
Metallgeschirr und -zubehör dürfen nicht verwendet werden (Garen auf einer Ebene).

– KOMBINATION INFRAGRILL + MW (6)

Infragrill Symbol (rot) wählen. Wie unter "INFRAGRILLFUNKTION" beschrieben vorgehen (3).
Die MW-Leistung kann durch Drehen des MW-Wahlschalters im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn gewählt werden. Der MAN/AUTO-Knopf muß nach außen stehen. Garzeit einstellen.
Startknopf mit dem ◊ Symbol drücken. Die Tür muß bei dieser Betriebsart geschlossen sein. Bitte kein Plastik verwenden: durch die Hitze könnte es schmelzen. Metallgeschirr und -zubehör dürfen nicht verwendet werden (Garen auf einer Ebene und Einsetzen des Fettifelters).

– KOMBINATION HEIßLUFT + MW (7)

Heißluft + MW-Symbol (rot) wählen. Wie unter "Heißluftbetrieb beschrieben vorgehen (4). Die MW-Leistung kann durch Drehen des MW-Wahlschalters im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn gewählt werden. Der MAN/AUTO-Knopf muß nach außen stehen. Garzeit einstellen. Startknopf mit dem ◊ Symbol drücken. Die Tür muß bei dieser Betriebsart geschlossen sein. Bitte kein Plastik verwenden: durch die Hitze könnte es schmelzen es schmelzen. Metallgeschirr und -zubehör dürfen nicht verwendet werden (Garen auf einer Ebene und Einsetzen des Fettifilters).

– MIKROVELLENFUNKTION (8)

Mikrowellensymbol wählen. Die MW-Leistung kann durch Drehen des Leistungswahlschalters im oder gegen den Uhrzeigersinn zwischen 10% und 100% gewählt werden. Der MAN/AUTO-Knopf muß nach außen stehen. Die Garzeit einstellen. Start-Knopf mit dem ◊ Symbol drücken. Keine Metall- oder Aluminiumbehälter verwenden, da diese die Mikrowellen reflektieren, Funken bilden können und die Gerichte kalt bleiben. Das gilt auch für Keramikgeschirr mit Metallrändern z.B.. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten alle Metallzubehörteile vor dem Mikrowellenbetrieb aus dem Garraum genommen werden (Roste - Backbleche - Fettfilter usw.).

DAS GERÄT DARF NIE LEER MIT MIKROWELLEN BETRIEBEN WERDEN.

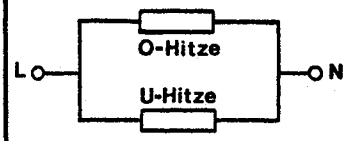
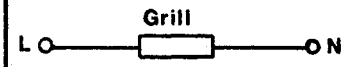
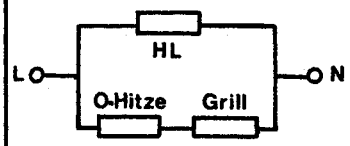
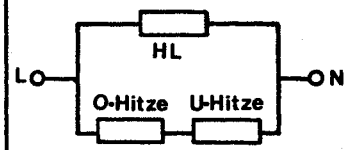
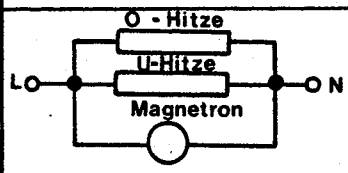
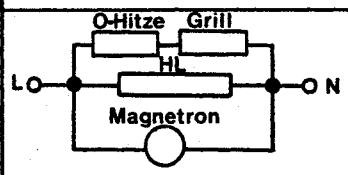
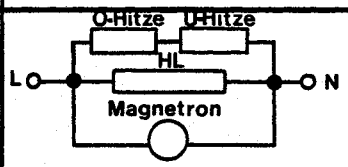
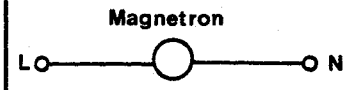
– BETRIEB DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN ZUSAMMEN MIT DEM BACKOFEN

Die kochzone kann Schnell-, Standard- oder thermostatengesteuerte Kochplatten besitzen.
Zum Betrieb der Kochplatten, wird der entsprechende Reglerknopf auf eine der Stellungen zwischen 0 und 6, 0 und 11 oder 0 und 12 gestellt. Die höheren Zahlen entsprechen höheren Temperaturen, die niedrigeren den niedrigeren.
Die gelbe Anzeigelampe leuchtet immer dann auf, wenn eine der Kochplatten in Betrieb gesetzt wird.
Es ist ratsam, Kochgeschirr mit einem starken, ebenen Boden zu verwenden, wie es speziell für elektrische Kochplatten angeboten wird. Der Durchmesser des Topfes muß gleich groß oder leicht größer sein, als der der Kochplatte, damit die Energie voll ausgenutzt wird. Vor der ersten Benutzung, lassen Sie die Platten bitte etwa 3 Minuten bei maximaler Temperatur leer aufheizen, um das Schutzfett zu entfernen.

– BETRIEB DER GLASKERAMIKKOCHMULDE ZUSAMMEN MIT DEM BACKOFEN

Die Kochmulde kann Heizelemente oder Halogenlampen besitzen. Die Kochzonen sind auf der Glaskeramikkochmulde aufgezeichnet.
Um die Kochzonen zu benutzen, wird der entsprechende Reglerknopf auf eine der Stellungen zwischen 0 und 11 gestellt. Durch Einstellen des Reglerknopfes auf eine der Zahlen zwischen 0 und 11 wird die erste Kochzone eingeschaltet (bis zu 1700 Watt max. = Stellung 11). Falls die zweite Kochzone zugeschaltet werden soll, muß der knopf auf Stellung ⊙ gedreht werden.
Durch Zurückdrehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn, wird die Temperatur der erweiterten Kochzone eingestellt.
Es ist wichtig, Kochgeschirr mit einem starken, ebenen Boden zu verwenden. Der Durchmesser des Topfes muß oder leicht größer sein, als der der Kochplatte sein.
Die Kochzonen dürfen nie leer aufgeheizt werden, da sie dadurch beschädigt werden können und sich ihre Lebensdauer verringert.

Backofenfunktionen

	Symbol	Funktion	Leistung	Heizkörper	
1		Garraum - beleuchtung			
2		Ober + Unterhitze	1900 W		
3		Grill	2200 W		
4		Heißluft - Grill	1950 W		
5		Heißluft	1750 W		
6	rot	Ober + Unterhitze + MW	3250 W		
7	rot	Heißluft - Grill + MW	3300 W		
8	rot	Heißluft + MW	3100 W		
9	rot	Mikrowelle	1350 W		

Heizkörperleistung

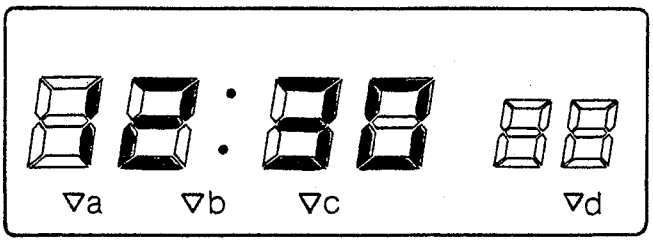
Oberhitze	1100 W
Unterhitze	800 W
Grill	2200 W
Ringheizkörper HL	1200 W
Magnetron Aufnahme	1350 W
Mikrowellenleistung	600 W

Elektronische Programmiereinheit

Mit der Programmiereinheit können 3 verschiedene Betriebsarten angewählt werden:

- Mikrowellenofen
- Multifunktionsofen
- Kombinationsofen (Mikrowellen + Multifunktion).

Anzeigesymbole und Einstellknöpfe



Das Anzeigefeld besteht aus 6 Ziffern + 4 Anzeigen. Die Ziffern zeigen an:

- die beiden linken Ziffern: die volle Stunde
- die beiden mittleren Ziffern: die Minuten
- die beiden rechten Ziffern: die Sekunden.

Bedeutung der Anzeigen:

a) Leuchtet während des Betriebs des Minutenzählers auf.

b) Leuchtet während des gesamten Garzyklus auf:
blinkt, wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen wird;
blinkt während der Wartepause bei programmiertem Ofen.

c) Leuchtet während der Wartepause auf, wenn der Ofen programmiert ist.
Blinkt, wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen wird.

d) Leuchtet während des Garzyklus auf, wenn Mikrowellen eingesetzt werden.
Blinkt, wenn die Garzeit programmiert worden ist, der Einschaltknop ⏀ für die Mikrowellen aber noch nicht gedrückt wurde.

Die Anzeige gibt Aufschluß über folgende Funktionen:

- Genaue Uhrzeit
- Minutenzähler
- Garzeit Mikrowellen und Kombination
- Garzeit Multifunktionsofen
- Uhrzeit, zu der die Garzeit Mikrowellen und Kombination beendet wird.
- Uhrzeit, zu der die Garzeit Multifunktionsofens beendet wird.

◷ Taste Minutenzähler mit Klingelwerk

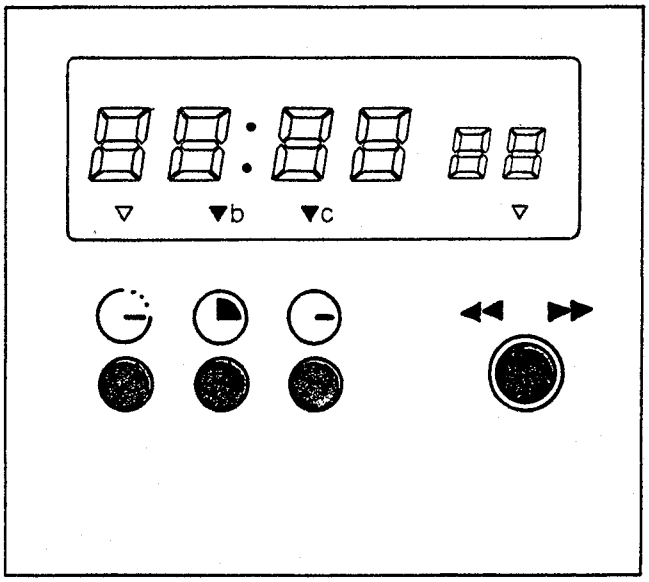
◔ Taste Einstellen der Garzeit

⊖ Taste Garzeitende

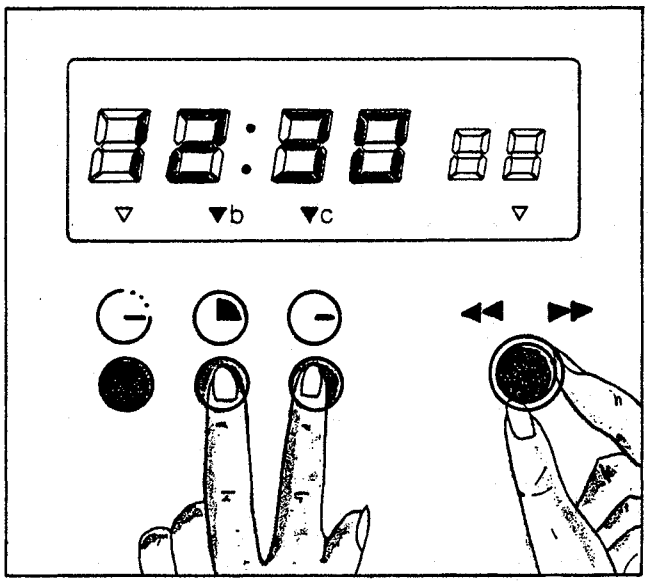
Durch gleichzeitiges Drücken der beiden letztgenannten Tasten ◔ und ⊖ kann die genaue Uhrzeit eingestellt werden.

◂◂ ▸▸ Knopf für Dateneingabe und -korrektur.

Einstellen der Uhr

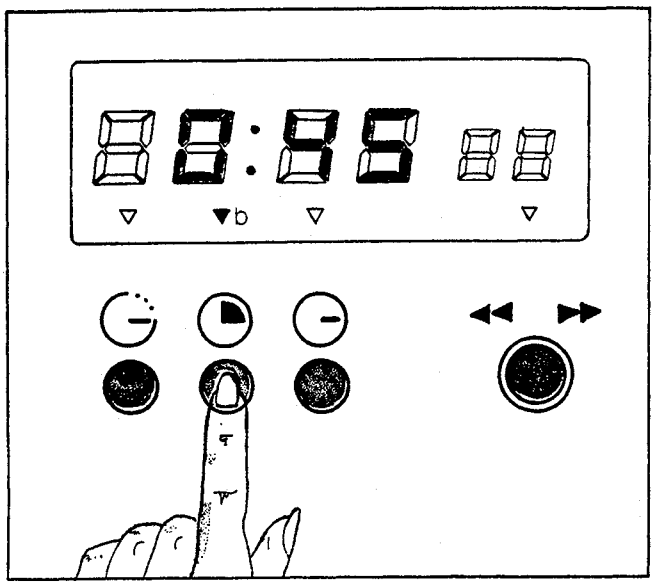


Bei Anlieferung des Gerätes und nach einem längeren Stromausfall erscheinen waagerechte Striche auf der Anzeige die, genau wie die Anzeigelampen b und c, blinken.

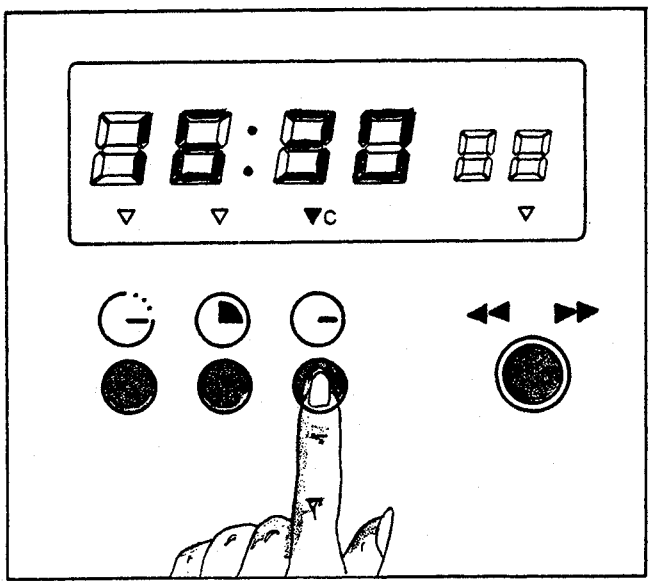


Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ◔ und ⊖ und drehen Sie den Knopf ◂◂ ▸▸: auf der Anzeige erscheint die Stunden- und die Minutenanzeige.
Lassen Sie die Tasten los, sobald die genaue Uhrzeit erscheint: von nun ab läuft das Uhrwerk.

N.B.: Falls Sie eine Einstellung vornehmen wollen, kontrollieren Sie erst, daß die genaue Uhrzeit angezeigt ist.

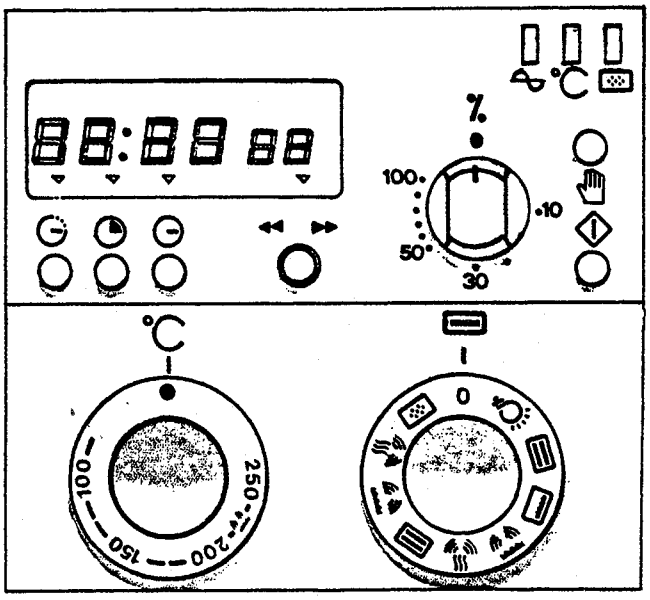


Beim Loslassen der Taste ◔ erscheint die genaue Uhrzeit und die Anzeige b leuchtet während der gesamten Gardauer auf.
Durch Drücken der Taste ◔ können Sie die restliche Zeit bis zum Ende des Garvorganges ablesen.



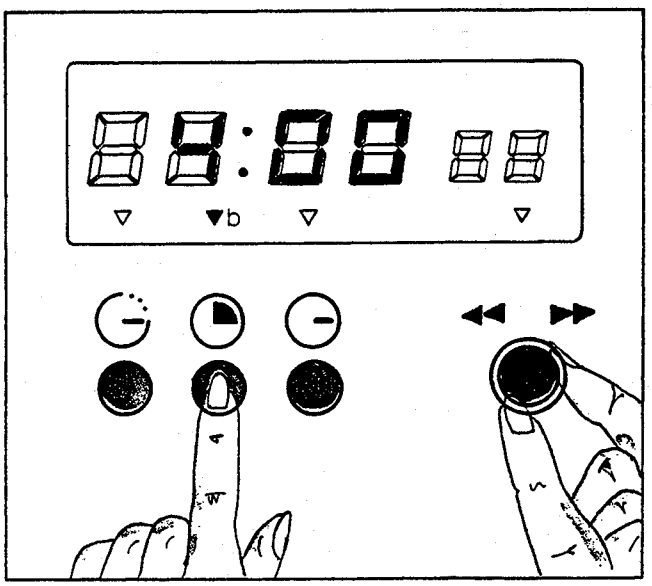
Durch Drücken der Taste ⊖ kann die Uhrzeit abgelesen werden, zu der der Garvorgang beendet wird.
Das akustische Signal zeigt den Ablauf der programmierten dauer an. Es kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Automatische Programmierung des Multifunktionsofens

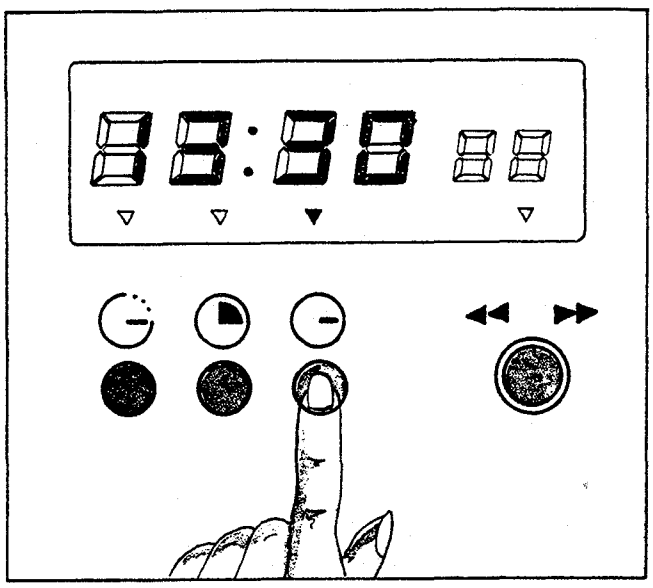


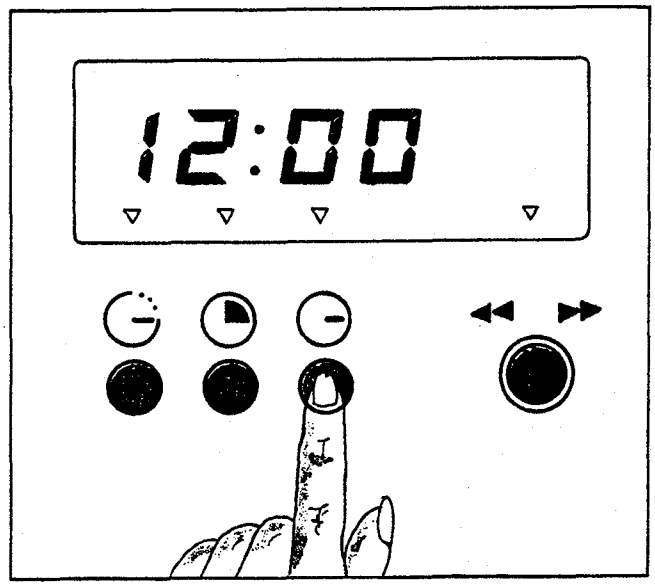
Wählen Sie die Betriebsart und die gewünschte Temperatur durch Einstellen der Knöpfe ▭ , °C indem Sie eins der Symbole einschalten das nicht rot ist.

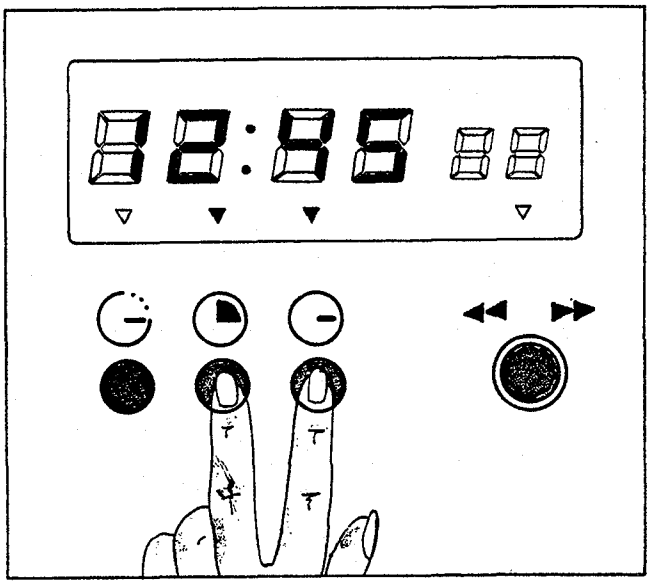
N.B.: Versichern Sie sich, daß
- die Taste ✋ losgelassen ist
- der Leistungsregler Mikrowellen % auf Position 0 steht.



Drücken Sie Taste ◔ , die Anzeige 0:00 erscheint.
Drehen Sie gleichzeitig den Knopf ◂◂ ▸▸ und stellen Sie die gewünschte Garzeit (max. 4 Std.) ein.





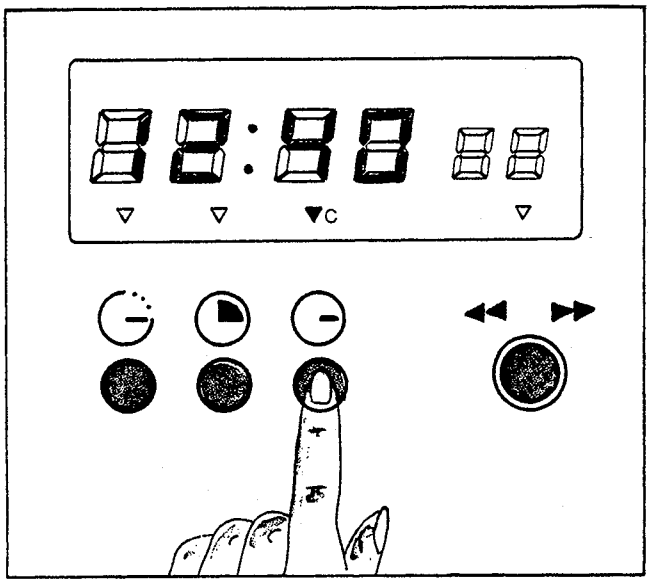


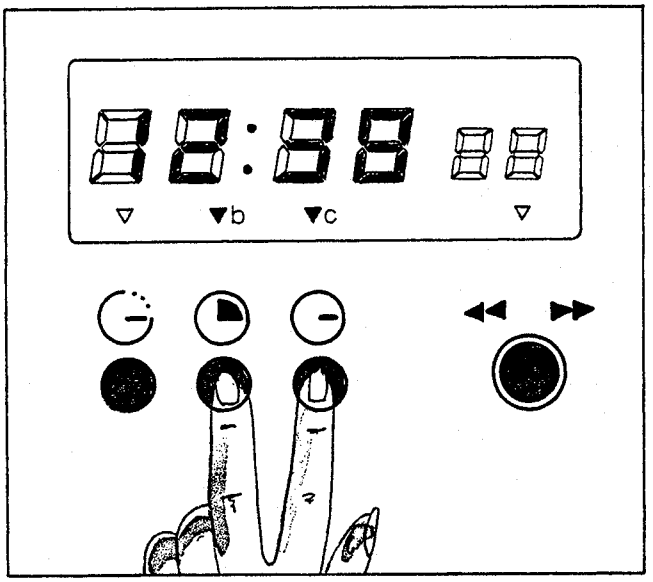
Alle eingegebenen Daten können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Tasten (genaue Uhrzeit, Garzeitende) auf der Anzeige abgelesen werden.
Das akustische Signal zeigt den Ablauf der programmierten Garzeit an. Es kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Programmänderung und annullierung

Die eingegebenen Daten können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste und Drehen des Knopfes geändert werden.
Das eingegebene Programm kann, durch Eingabe der Anzeige 0:00, annulliert werden.
Das Öffnen der Tür unterbricht den Ablauf der Garzeit und den Garvorgang.
Damit der Vorgang weiter abläuft genügt es, die Tür zu schließen und die Ein-Taste ◇ zu drücken.

N.B.: Der Garvorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem die vorher gewählte Betriebsart ausgeschaltet wird. Die gewählte Betriebsart kann auch geändert werden, indem der Knopf ▭ auf eine der möglichen Positionen gestellt wird.



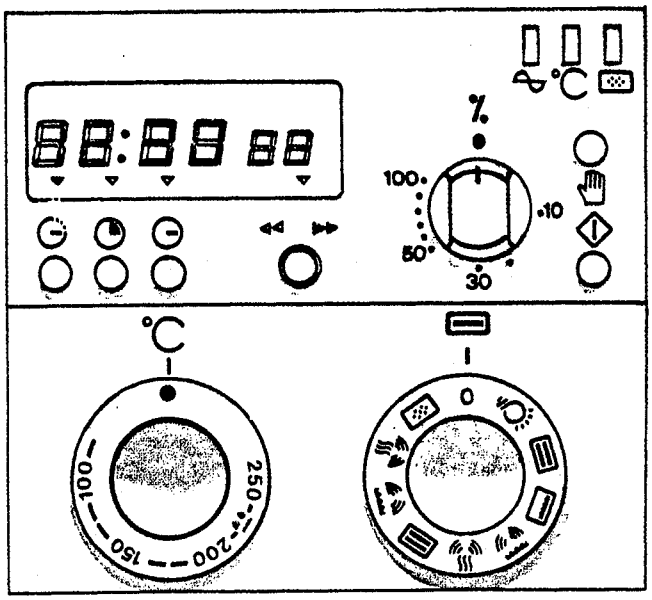


Alle eingegebenen Daten können durch Drücken auf die entsprechende Taste (genaue Uhrzeit, Uhrzeit Garungsende) auf der Anzeige abgelesen werden.
Das akustische Signal zeigt den Ablauf der programmierten Zeit an. Es kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Programmänderung und annullierung

Die eingegebenen Daten können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste und Drehen des Knopfes geändert werden.
Das angewählte Programm kann, durch Eingabe von 0:00 auf der Anzeige, annulliert werden.
Durch Öffnen der Tür wird der Ablauf der Dauer und der Garungsvorgang unterbrochen.
Damit der Vorgang weiter abläuft genügt es, die Tür zu schließen und die Ein-Taste zu drücken ⏀.

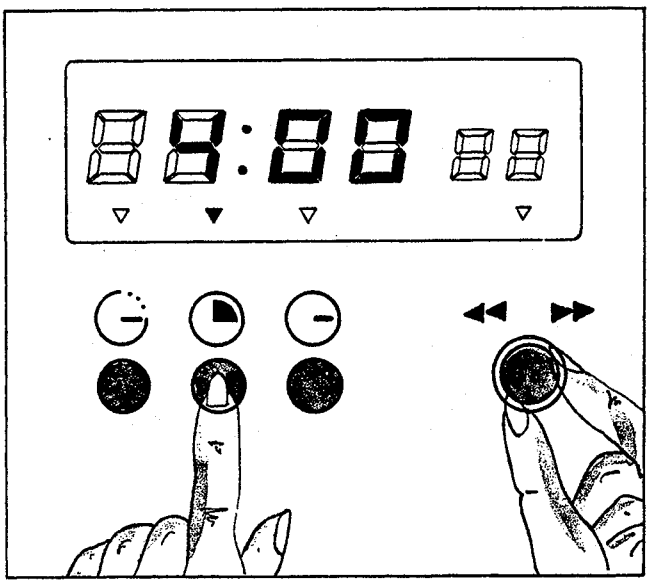
Halbautomatische Programmierung des Multifunktionsofens



Wählen Sie die Garungsart und die gewünschte Temperatur durch Einstellen der Knöpfe ▭ , °C indem Sie eins der Symbole einschalten das nicht rot ist.

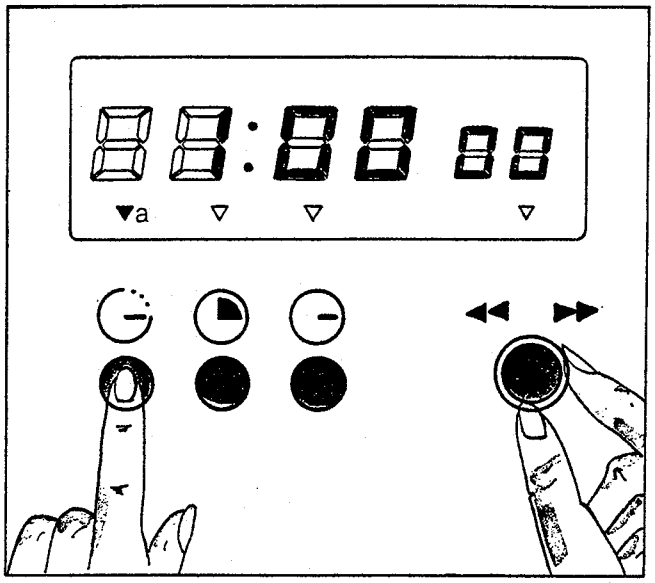
N.B.: Versichern Sie sich, daß:

- die Taste ✋ losgelassen ist
- der Leistungsregler Mikrowellen % auf Position 0 steht.

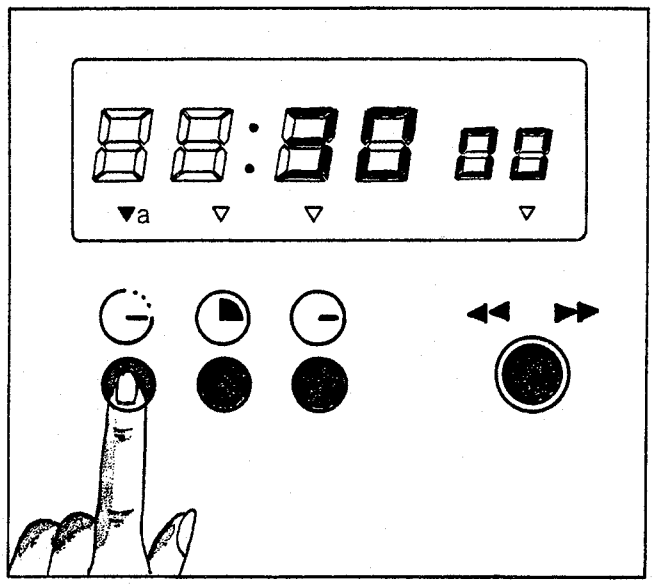


Drücken Sie Taste ◔ , die Anzeige 0:00 erscheint.
Drehen Sie gleichzeitig den Knopf und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (max. 4 Std.).

Einstellen des Minutenzählers mit klingelwerk

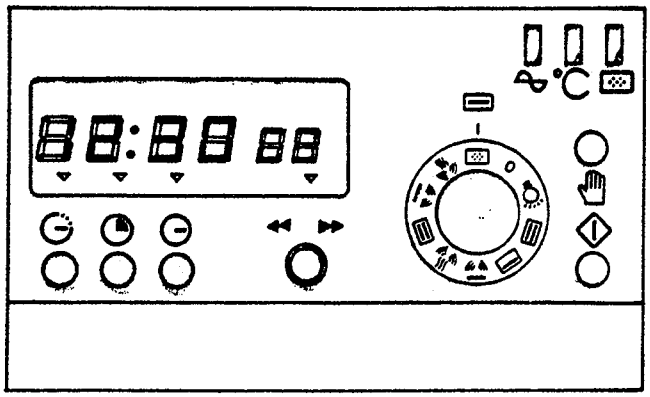


Der Minutenzähler arbeitet unabhängig von den eingestellten oder ablaufenden automatischen Programmen.
Durch Drücken der Taste ⏲ erscheint die Anzeige 0:00.
Drehen Sie gleichzeitig den Knopf ◂◂ ▸▸ und stellen Sie die gewünschten Minuten (max. 60 min.) ein. Beim Loslassen der Taste erscheint die genaue Uhrzeit wieder auf der Anzeige.
Die Anzeige "a" leuchtet während der gesamten Ablaufdauer des Minutenzählers auf.

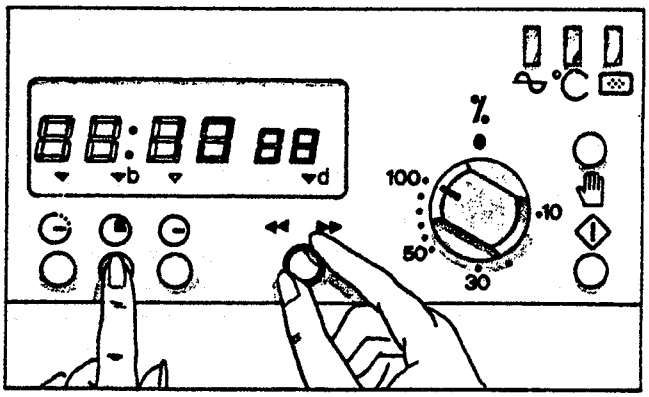


Durch Drücken der Taste ⏲ erscheint die restliche Dauer, die noch ablaufen muß.
Das akustische Signal zeigt den Ablauf der programmierten Dauer an und kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

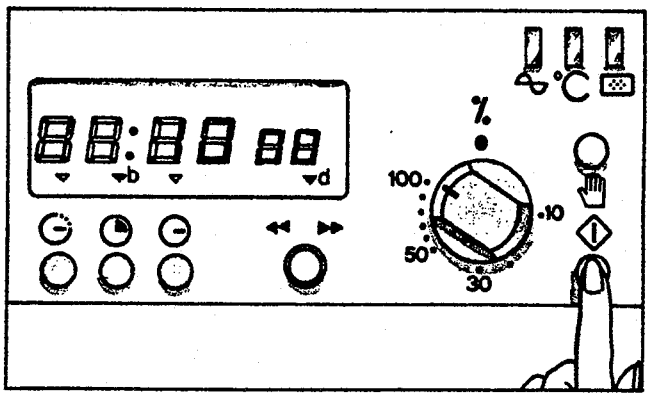
Programmierung des Mikrowellenofens



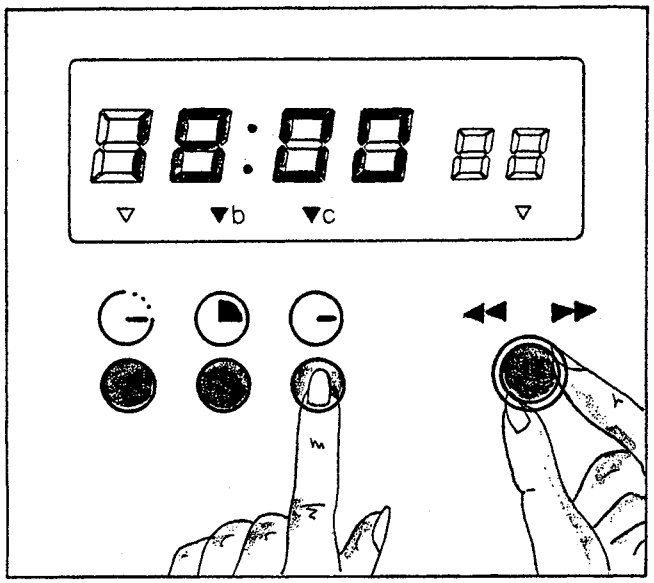
Drehen Sie den Knopf auf das Symbol ⊠ .
Stellen Sie den Leistungsregler der Mikrowellen % auf eine Position zwischen 10 und 100, was dem geringsten (10%) und dem höchsten Wert (100%) entspricht.
Kontrollieren Sie, daß der Hilfsknopf ✋ losgelassen ist.



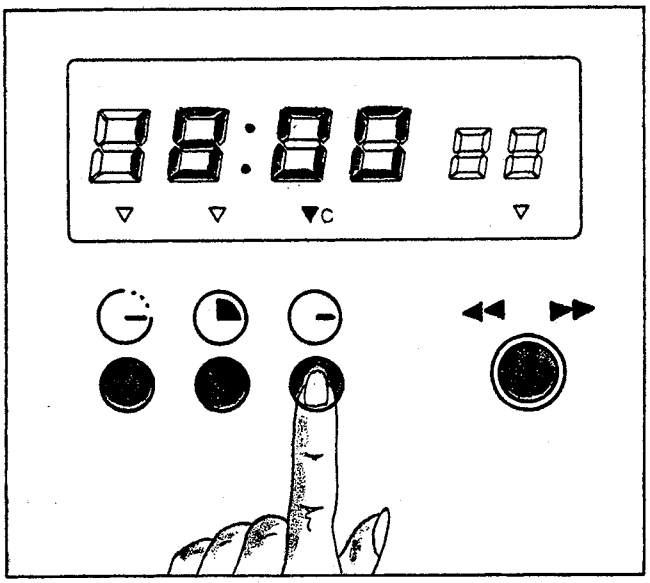
Drücken Sie Taste ◔ , es erscheint die Anzeige 00:00.
Drehen Sie den Knopf ◂◂ ▸▸ und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.



Lassen Sie die Taste los. Die Anzeige d blinkt, während die Anzeige b aufleuchtet.
Drücken Sie die Ein-Taste ◈ .
In diesem Moment beginnt der Ablauf der restlichen, für die Garung programmierte Dauer.
Die Anzeigen b und d leuchten während des gesamten Garvorganges auf.



Durch Drücken der Taste ⊖ erscheint auf der Anzeige die Uhrzeit, zu der der Garungsvorgang beendet wird.
Drehen Sie den Knopf ◂◂ ▸▸ , bis die gewünschte Uhrzeit erscheint, zu der Sie den Garvorgang beenden wollen; diese muß die vorher angezeigte Zeit überschreiten. Die Anzeige c leuchtet während der gesamten Wartedauer auf.
Die Anzeige b blinkt. Sie leuchtet während des gesamten Garvorganges auf.
Lassen Sie Taste ⊖ los, die genaue Uhrzeit wird angezeigt.

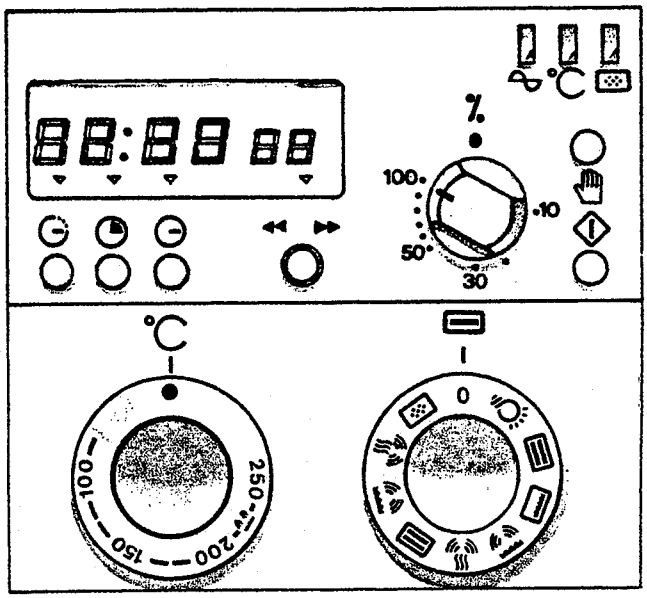


Durch Drücken der Taste ⊖ wird jederzeit die Uhrzeit angezeigt, zu der der Garvorgang beendet wird.
Das akustische Signal zeigt den Ablauf der programmierten Zeit an. Es kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

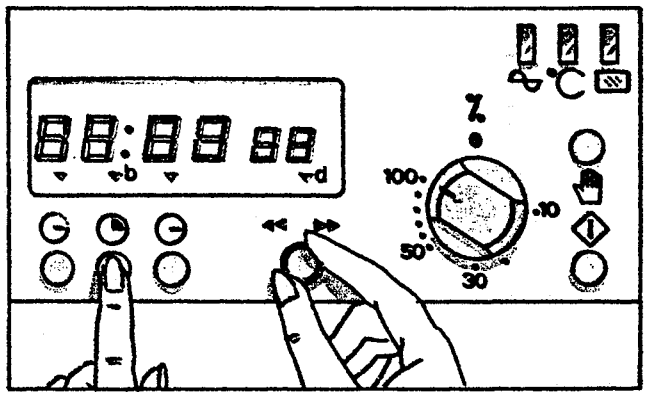
Programmänderung und annullierung

Die eingegebenen Daten können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste und Drehen des Knopfes geändert werden.
Das eingegebene Programm kann annulliert werden, indem Sie Taste ◔ drücken, bis die Anzeige 0:00 erscheint.

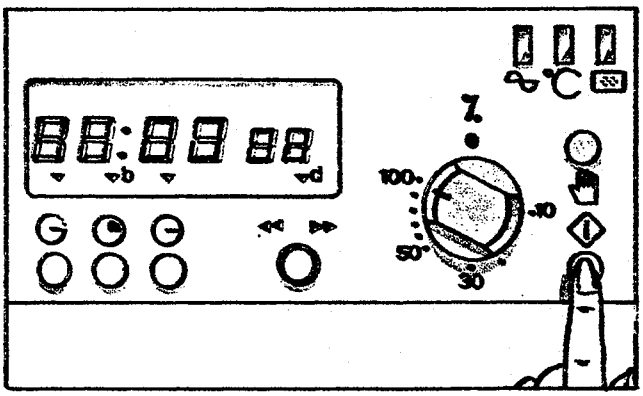
Halbautomatische Programmierung des Kombinationsofens



Wählen Sie die gewünschte Betriebsart, indem Sie den Knopf ▭ auf eine der roten Positionen drehen.
Wählen Sie die gewünschte Temperatur durch Einstellen der Knöpfe °C.
Stellen Sie den Leistungsregler Mikrowellen ◿ auf eine Position zwischen 10 und 100, welche der geringsten Leistung (10%) und der höchsten (100%) entsprechen.
Versichern Sie sich, daß die Taste ✋ losgelassen ist.



Drücken Sie Taste ◔ bis die Anzeige 00:00 erscheint und drehen Sie den Knopf ◂◂ ▸▸ auf die gewünschte Garzeit (max, 24 Stf.).



Lassen Sie die Taste los. Die Anzeige d blinkt, während die Anzeige b aufleuchtet.
Drücken Sie die Ein-Taste ◇
Nun beginnt der Ablauf der restlichen Gardauer.
Die Anzeigen b und d leuchten während des gesamten Ablaufs der Garzeit.

ARBEITSPRINZIP

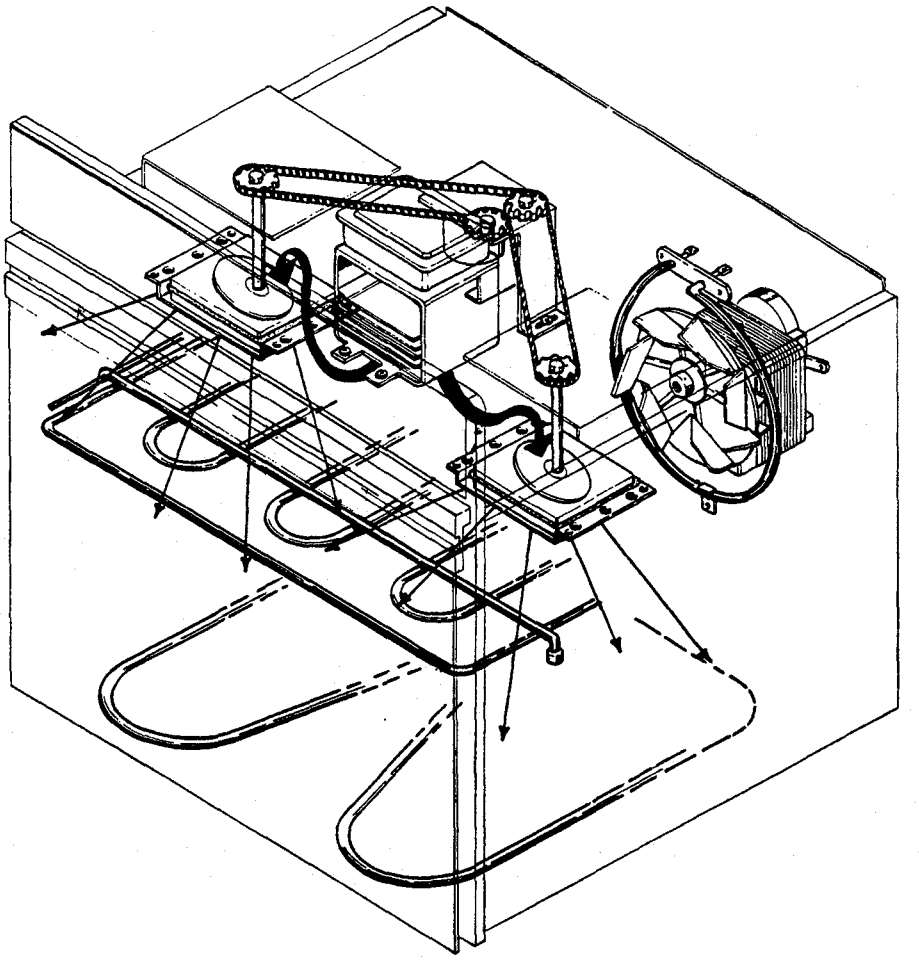


Fig. 2

- Die vom Magnetrons erzeugte Mikrowellenenergie wird durch die beiden Wellenleiter zu der Feldverteiler geleitet, die die Energie im Garraum reflektieren und verteilen.

- Mit dem Heißluftsystem auf der Rückseite des Garraums kann auf herkömmliche Weise gegart werden. Die von den Heizelementen ausgestrahlte Wärme wird durch einen Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.

- Das an der Decke des Garraums angebrachte Grillelement ermöglicht es, das Gerät als Grill zu verwenden. Durch die von oben kommende Grillhitze wird die Speise gebraten.

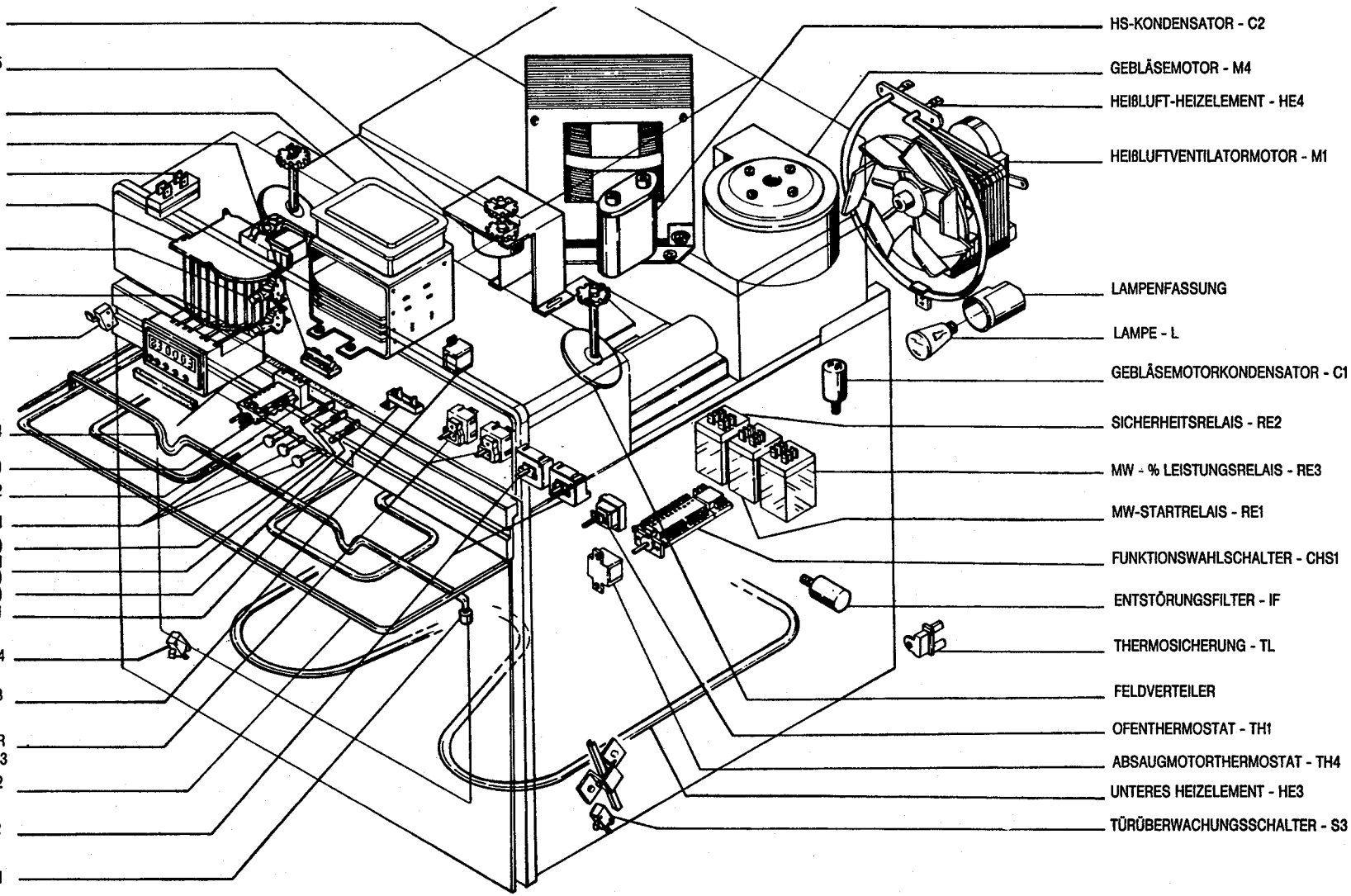
- Mit den an der Decke und am Boden des Garraums angebrachten Heizelementen kann auch auf herkömmliche Weise gegart werden (statische Funktion).

Wichtig:

Mit diesem Gerät können verschiedene Garungsarten kombiniert werden:

- MW + STATISCHE FUNKTION
- MW + HEIßLUFT
- MW + INFRAGRILL

] GLEICHZEITIG



* Nur bei AKG 241

Fig. 3

BESCHREIBUNG UND FUNKTION DER BAUTEILE

- ENTSTÖRUNGFILTER (IF)

  Der Entstörungsfilter sorgt für Funk- und Fernsehentstörung während des Betriebs.

- GEBLÄSEMOTOR (M4)

  Dieser Motor betreibt ein Gebläse, welches die Kühlluft durch eine Führung drückt und dan Trafo und das Magnetron kühlt. Die Luft fließt auch zwischen dem Griff und dem Kontrollpaneel hindurch und kühlt alle Schalter.

- GARRAUMLAMPE (L)

  Die Garraumlampe beleuchtet den Garraum, sodaß die Gerichte durch das Fenster in der Tür gesehen werden können. Die Garraumlampe leuchtet immer dann, wenn der Wahlschalter CHS1 betrieben wird.

- TÜRÜBERWACHUNGSSCHALTER (S3)

  Dieser Schalter ist normalerweise geschlossen und wird durch das rechte Türscharnier aktiviert, wenn die Tür geschlossen ist. Beim Schließen der Tür öffnet der Schalter S3 zuerst den Sicherheitsschalter S4 und der Sicherheitsschalter S2 schließt.
  Falls der Sicherheitsschalter S2 aus einem beliebigen Grund in der geschlossen Stellung verharrt, schließt der Sicherheitsschalter S3 beim öffnen der Tür un bewirkt einen Kurzschluß. In diesem Fall brennt die Sicherung F2 und manchmal auch der Sicherheitswiderstand F1 durch (siehe Stromkreisbeschreibung).
  Der Widerstand F1 begrenzt den kurzschlußstrom.

- TÜRSICHERHEITSSCHALTER (S4 und S2)

  Diese beiden Schalter sind normalerweise offen und werden durch das linke Scharnier und den linken Stift aktiviert. Mikrowellenenergie wird nur dann ausgegeben, wenn die Tür geschlossen ist.

  N.B.: Fehlerhafte Schalter müssen zerstört werden, um den weiteren Gebrauch zu verhindern.

- HEIßLUFT-HEIZELEMENT (HE4)

  Dieser Heizwiderstand wird durch den Thermostaten TH1 gesteuert, durch den die gewünschte Temperatur für die herkömmlichen Betriebsarten gewählt wird.
  Das Element arbeitet gleichzeitig mit:
  A) dem UNTEREN und dem OBEREN Heizelement und dem Heißluftmotor; in diesem Fall wird die "Heißluftfunktion" erhalten;
  B) dem UNTEREN Heizelement und dem GRILL (in der Reihe) und dem Heißluftmotor; in diesem Fall wird die "Infragrillfunktion erhalten.

- HEIßLUFTVENTILATORMOTOR (M1)

  Dieser Motor läuft immer dann, wenn das Heizelement HE4 betrieben wird.
  Die Hitze des Heizelementes wird duch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Die heiße Luft kommt von der Rückseite des Garraums und umströmt die Gerichte.

- UNTERES HEIZELEMENT (HE3)

  Dieser Heizwiderstand wird durch den Thermostaten TH1 und den Betriebswahlschalter CHS1 gesteuert. Er befindet sich unter dem Garraum (außen).

- OBERES HEIZELEMENT (HE2)

  Dieser Heizwiderstand befindet sich innen an der Decke des Garraums und ist mit dem Grillheizelement HE1 gekuppelt. Er kann gleichzeitig:
  A) mit dem unteren Widerstand betrieben werden und ergibt die "statische Funktion".
  B) mit dem Grillwiderstand (in der Reihe), mit dem Heißluftwiderstand und mit dem Heißluftventilator betrieben werden, und ergibt die Funktion "Infragrill".
  C) mit dem unteren Widerstand (in der Reihe), mit dem Hießluftwiderstand und mit dem Heißluftventilator betrieben werden und ergibt, in diesem Fall, die Funktion "Heißluft".
  Alle o.g. Funktionen werden durch den Thermostaten TH1 gesteuert.
  Bei Auswechseln von Teilen muß die auf der Abbildung angegebene Reihenfolge eingehalten werden.

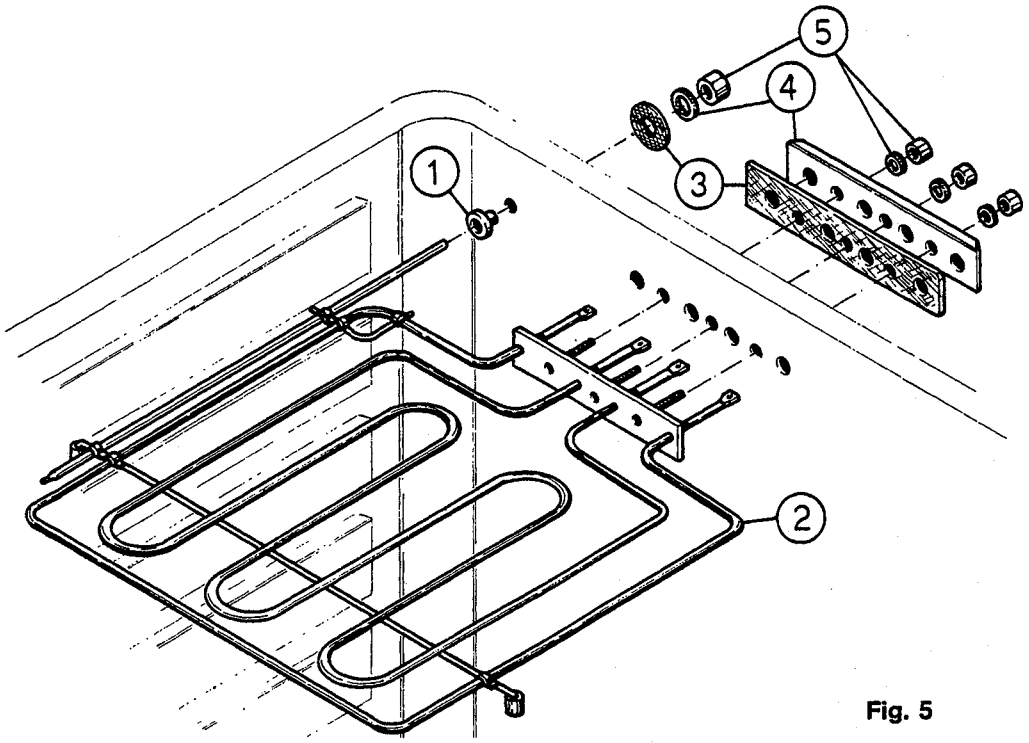


Fig. 5

– GRILLHEIZELEMENT (HE1)

Dieser Heizwiderstand befindet sich an der Decke des Garraums (innen) und ist mit dem Heizelement HE2 gekuppelt, welches von dem Thermostaten TH1 gesteuert wird, um die gewünschte Hitze zu erhalten. Die von der Decke des Garraums kommende Hitze gart die Oberfläche der Gerichte, die unter den Grill geschoben werden.

– DAMPFABSAUGEMOTOR (M7)

Dieser Motor läuft immer dann, wenn die Temperatur im Garraum unter 60°C liegt und insbesondere, wenn die Mikrowellenfunktion betrieben wird. Er verhindert die Kondensbildung im Garraum und am Türfenster.

– ABSAUGMOTORTHERMOSTAT (TH4)

Diese ist ein Thermostat, dessen Kontakt normalerweise geschlossen ist. Wenn di Temperatur der Muffe 60°C überschreitet, öffnet sich der Kontakt und unterbricht die Stromzufuhr des Motors M7.

– HAUPTTHERMOSICHERUNG (TL)

Diese Sicherung schaltet das Gerät ab, wenn die Außentemperatur auf Grund eines Kurzschlusses zu weit ansteigt. Abschalttemperatur 141°C.

– MAN/AUTO-SCHALTER (HANDBETRIEB/AUTOMATIK)

Durch Drücken dieses Schalters wird der Handbetrieb mit den herkömmlichen Funktionen angewählt. In diesem Fall kann der Mikrowellenbetrieb nicht aktiviert werden. Dieser Schalter befindet sich nicht an Geräten, die einen ON/OFF-Timer besitzen.

– MW-LEISTUNGSREGLER (TH2)

Dieser Schalter ist mit dem MW-Wahlschalter CHS2 verbunden und steuert den Ein- und Ausschaltzyklus zur Erhaltung der gewünschten MW-Leistung. Die Zykluspausen können zwischen 6 s ON und 44 s OFF, welches dem Leistungsniveau von 10% entspricht, bis zu 44 s ON und 6 s OFF eingestellt werden, welches etwa 90% der Volleistung entspricht. Falls der CHS2 auf max. (Leistungsregler auf Position 100) gestellt wird, beträgt die ausgegebene Leistung 100%.

– MW-WAHLSCHALTER (CHS2)

Wenn der Leistungsregler (TH2) aktiv ist, regelt er die MW-Leistung. Durch einen Niederspannungskontakt steuert der Timer die Garzeit für Mikrowellenbetrieb und MW + Kombinationsbetrieb.

- FUNKTIONSWAHLSCHALTER (CHS1)

  Steuert die verschiedenen Betriebsarten. Das Gerät kann erst nach Einstellen der Temperatur durch den Thermostaten TH1 betrieben werden. Die Mikrowellenfunktion ist hier ausgeschlossen.

- OFENTHERMOSTAT (TH1)

  Steuert die Gartemperatur im Backofen. Die Mikrowellenfunktion ist hier ausgeschlossen.

- GEBLÄSEMOTORKONDENSATOR (C1)

  Dieser Startkondensator steuert das Anlaufen des Gebläsemotors.

- MW-STARTRELAIS (R1)

  Dieses Relais versorgt den Programmierer und die MW-Sektion mit Spannung, wenn der MW- Startschalter (SS) gedrückt wird.

- SICHERHEITSRELAIS (R2)

  Bei Gefahr läßt dieses Relais die Sicherung F2 durchbrennen, bevor der Hauptschalter aktiv wird.

- MW-LEISTUNGSRELAIS (RE3)

  Ist mit dem MW-Leistungsregler (TH2) verbunden. Durch das Ein- und Ausschalten des Magnetrons kann die erforderte Mikrowellenleistung eingehalten werden.

- HAUPTSICHERUNG 6,3 A (F2)

  Brennt durch, falls der Türüberwachungsschalter S2 ausfällt.

- STARTDRUCKTASTE

  Schaltet die MW-Funktion durch Aktivierung des Startrelais R1 ein (nur bei den Modellen mit elektronischem Timer - schließt sie den Niederstromkreis, welcher das Ablaufen des Timers aktiviert - Keine Funktion, wenn der Schalter MAN/AUTO in der ON-Position steht).

- SICHERUNGSWIDERSTAND (F1)

  Begrenzt den Kurzschlußstrom, der durch einen Fehler am Haupttürüberwachungsschalter S2 ausgelöst wird.

- SPITZENSTROMBEGRENZER (R)

  Beim Starten des Gerätes wird der Spitzenstrom des HS-Trafos MW-BOX) durch diesen Begrenzer R abgeschwächt, bevor das MW-Relais RE1 gestartet wird und das MW-Leistungsrelais RE3 die Kontakte 13-14 schließt.

- KOCHPLATTEN-REGLERSCHALTER (A2) ✱

  Damit werden die verschiedenen Betriebstemperaturen der vorderen und der hinteren Kochplatte eingestellt.

- ZWEIZONEN-REGLERSCHALTER (A3) ✱

  Damit werden die verschiedenen Betriebstemperaturen und das Zuschalten der hinteren und der vorderen Kochzone links eingeschaltet.

- GELBE ANZEIGELAMPE (PL4) - ALLGEMEINE BETRIEBSANZEIGE ✱

  Diese Anzeigelampe leuchtet immer dann, wenn der Ofenwahlschalter CHS1 und/oder eine der Kochzonen durch A2/A3 betrieben werden.

- ROTE ANZEIGELAMPE (PL1) OFENTHERMOSTAT

  Diese Anzeige erlischt, wenn die vorgewählte und durch den Thermostaten TH1 gesteuerte Temperatur erreicht ist.

- GRÜNE ANZEIGELAMPE (PL2) MW-BETRIEB

  Leuchtet während der gesamten Garzeit auf.

✱ Nur bei AKG 241

- FELDVERTEILERMOTOR (M5)

  Betreibt die beide Feldverteiler die sich am Ende der Wellenleiter befinden. Die Feldverteiler verteilen die Energie gleichmäßig im Garraum.

- ELEKTRISCHER TIMER (D4)

  Mit diesem Timer werden die Uhrzeit und die Garzeit durch Drücken der entsprechenden Tasten eingestellt.

- HOCHSPANNUNGSTRAFO (TR)

  Die Aufgabe des HS-Trafos ist es, Heizspannung zum Heizen des Magnetrons zu liefern, sowie Hochspannung, die für den Magnetronbetrieb gebraucht wird, zu erzeugen.
  Während eines "Gar"-Zyklus werden die 220/240 V ac, verwendet bei der Primärwicklung, in ca. 3,2 V ac auf Heizwicklung verwandelt und in ungefähr 2300 V ac. Diese 2300 V werden dann umgewandelt in ca. 3700 V dc durch den HS-Kondensator (C2) und Gleichrichter.

- HALBWELLENSPANNUNGSDOPPLER - STROMKREIS (C2)

  Dieser Stromkreis besteht aus einem Gleichrichter und einem Kondensator mit einem Entlüfterwiderstand, eingebaut in einer Komponente.
  Die Aufgabe dieser Gruppe ist, die 2300 V ac aus der Sekundärwicklung des HS-Trafos in ungefähr 3700 V dc, die für den Magnetronbetrieb gebraucht werden, umzuwandeln.

- MAGNETRON (MA)

  Magnetrone erzeugen Mikrowellen durch Wechselwirkung von starken elektrischen und magnetischen Feldern. Die Mikrowellen werden in den Garraum geleitet und durch der Feldverteiler gleichmäßig verteilt; so wird die gewünschte Wärme im Gargut erzeugt.

- ÜBERHITZUNGSSCHUTZ (TH3)

  Diese Schutzvorrichtung tritt in Funktion, wenn das Magnetron eine Temperatur von 117°C überschreitet und schaltet automatisch ab, wenn die Temperatur unter 95°C fällt. Das Gerät bleibt solange außer Betrieb, bis der Überhitzungsschutz abschaltet.

ANLEITUNG FÜR AUSBAU UND REPARATUR

Achtung-Hochspannung

Vor Abnehmen des Aluminiumgehäuses Ⓐ Fig. 6 muß der Netzstecker gezogen werden. Nach Abnehmen des Aluminiumgehäuses werden Teile zugänglich, die unter Hochspannung stehen.

Türausbau

Um die Tür abzunehmen, muß die Reihenfolge die Fig. 7-8-9 eingehalten werden. Die beiden Scharnierhebel (siehe Fig. 7) können unter der Kodenummer 4819 395 68004 angefordert werden.

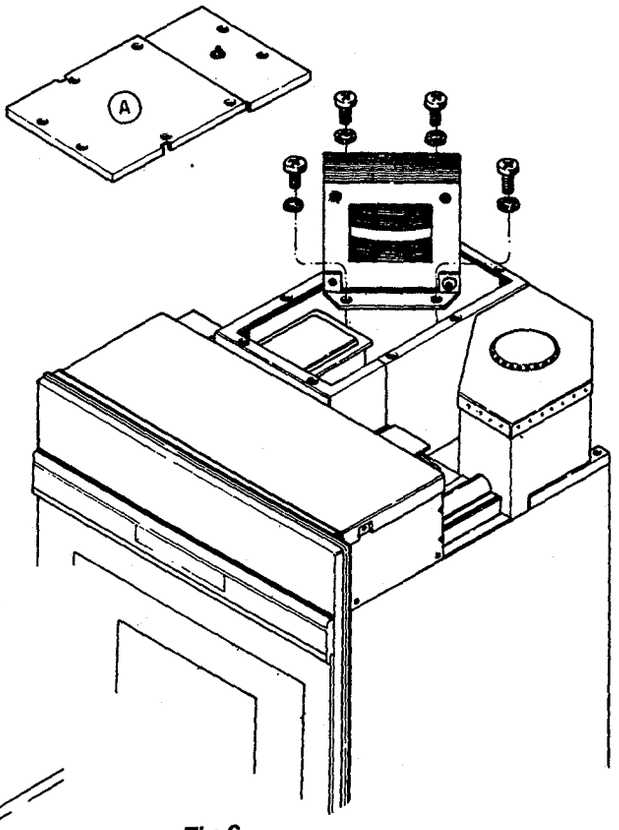


Fig.6

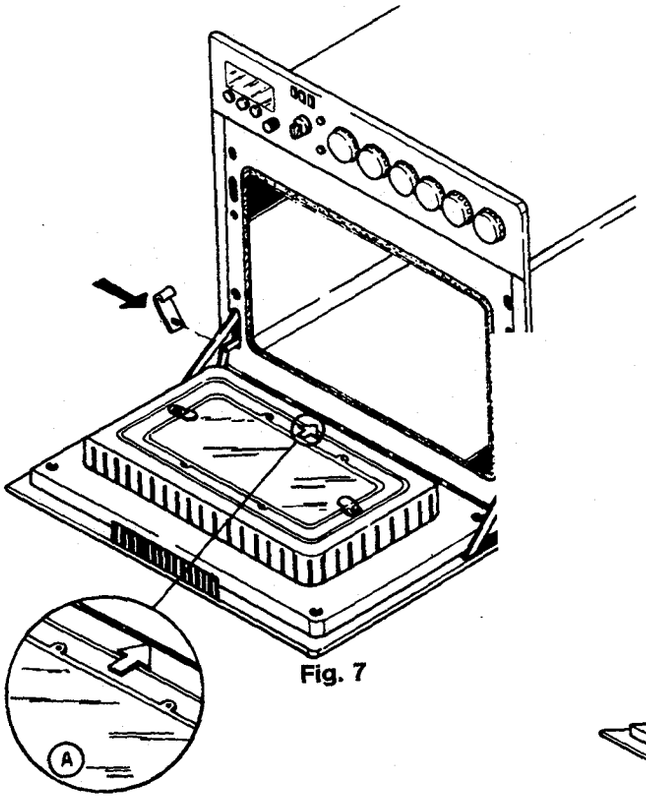


Fig. 7

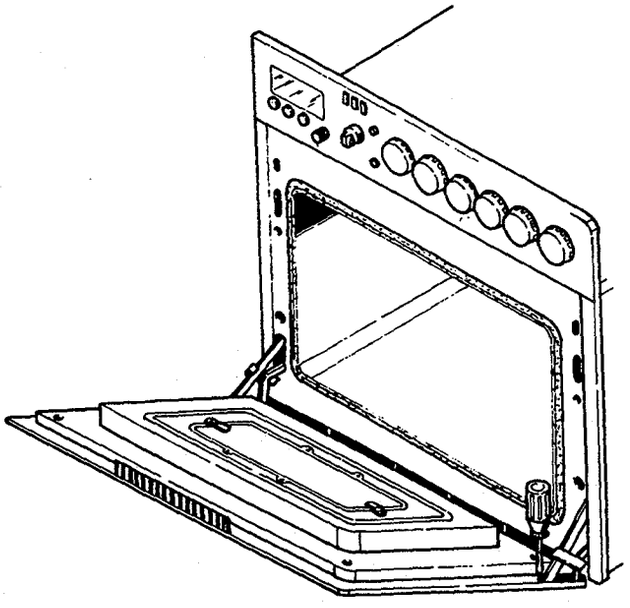


Fig. 8

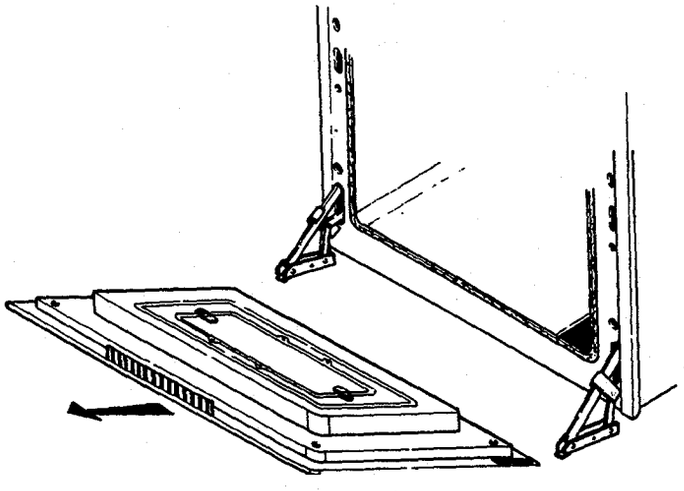


Fig. 9

Auswechseln des Hochspannungstrafos

Beim Auswechseln des Hochspannungstrafos muß kontrolliert werden, daß die HS-Klemmen in ihrer Stellung auf keinen Fall vertauscht worden sind.
Sie müssen dem Magnetron in der ursprünglichen Reihenfolge gegenüberliegen.

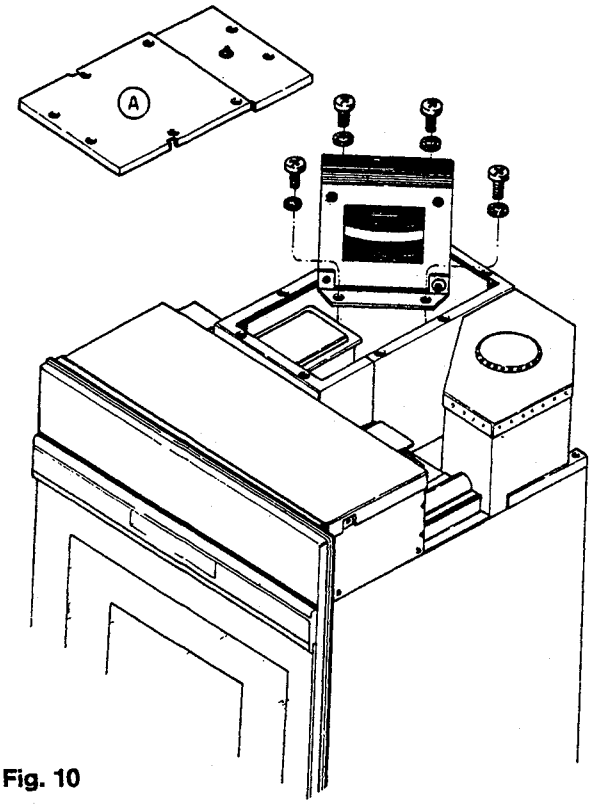


Fig. 10

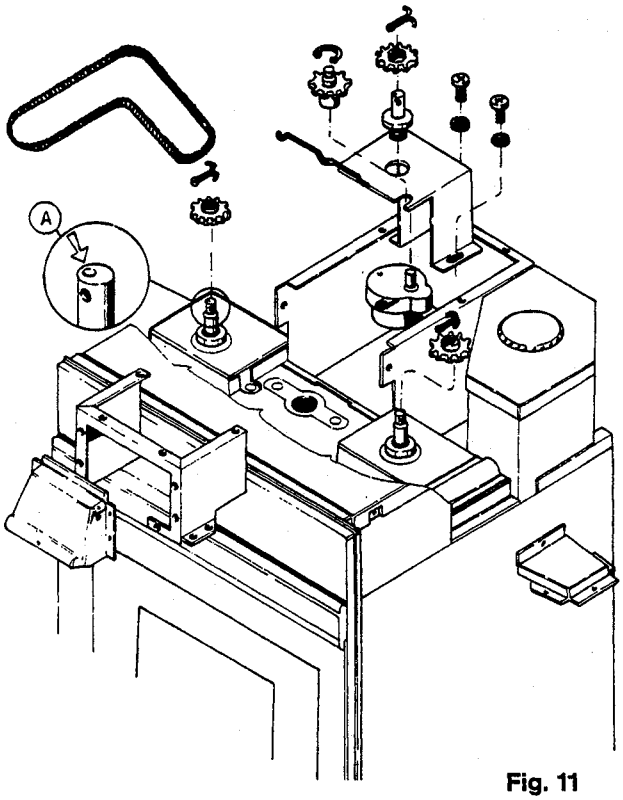


Fig. 11

Auswechseln der Feldverteiler

Beim Auswechseln von Komponenten der Feldverteiler muß darauf geachtet werden, daß:

- die Bezugspunkte der Hauptführungräder (A) in die ursprünglichen Richtung ausgerichtet sind.
- die Räder oder die Kette nicht geschmiert wirdt.

Auswechseln des Magnetrons

Gehen Sie beim Auswechseln des Magnetrons folgendermassen vor:

- Den Netzstecker ziehen und das Aluminiumgehäuse (A) entfernen.
- Die obere Platte (B) entfernen.
- Die seitlichen Platten (C) entfernen.
- Die Luftzuführung (D) entfernen.
- Lösen Sie die Drähte des Magnetrons.
- Lösen Sie die vier Halteschrauben mit einem Schlüssel (E).
- Magnetron auswechseln und achtgeben, daß die Antennenkuppe nicht beschädigt oder verkratzt wird.
- Schliessen Sie alle Drähte an.

Beachten Sie: *Vertauschen Sie nie die Drähte an den Magnetronklemmen.*

Warnung: *Um HV-Verluste zu verhindern, achten Sie vor Anschluss des Ofens darauf, dass die HF-Dichtung und das Magnetron richtig eingesetzt und befestigt worden sind.*

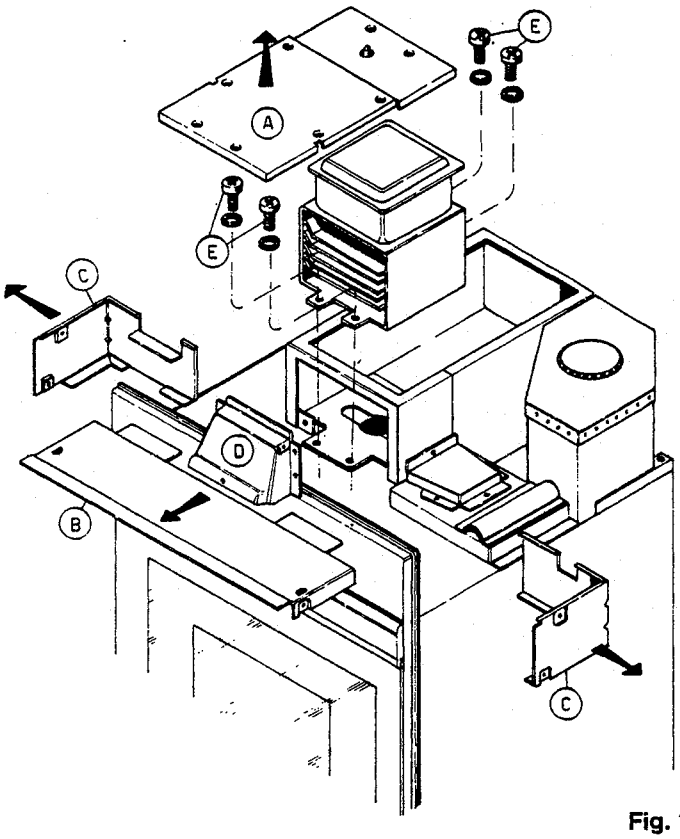


Fig. 12

Austausch des Heissluft-Motors

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie die innere Rückwand des Garraums ab nach Lösen der 4 Befestigungsschrauben.
- Nehmen Sie den Heissluft-Ventilator nach Lösen der Haltemutter heraus (Linksgewinde).
- Lösen Sie die Verbindungen der Drähte.
- Lösen Sie die 3 Schrauben der Befestigungsplatte, nehmen Sie den Heissluft-Motor heraus und tauschen Sie ihn aus.

N.B.:

Beim Zusammenbau muß darauf geachtet werden, daß die innere Rückseite in der ursprünglichen Stellung (A) mit den Pfeilen nach oben eingesetzt wird, um Mikrowellenaustritt aus den Schlitzen zu vermeiden, in die die Rückseite eingesetzt wird.

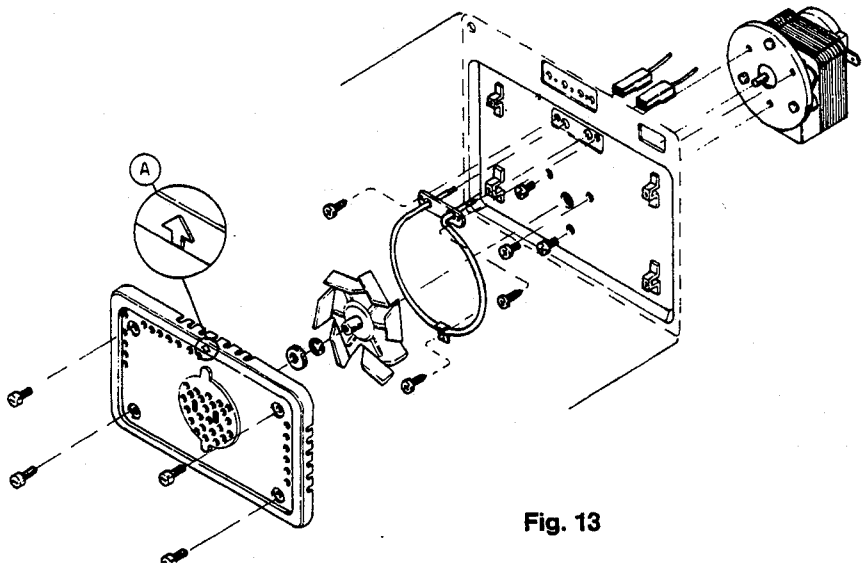


Fig. 13

Austausch des Heissluft-Heizelements

- Ziehen Sie Netzstecker.
- Lösen Sie die Verbindungen der Drähte.
- Nehmen Sie die innere Rückwand des Garraums heraus.
- Entfernen Sie den Heissluft-Ventilator.
- Nehmen Sie das Heissluft-Heizelement heraus, nachdem Sie die 3 Befestigungsschrauben gelöst haben, und tauschen Sie ihn aus.

Austausch der Glühlampe

Gehen Sie wie folgt vor:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Glasabdeckung und den dazugehörigen Halter durch Lösen der beiden Schraubenmuttern entfernen. Die Glühlampe (E14 Fassung) entfernen. Die neue Glühlampe (25W-300° C) einsetzen und die Glasabdeckung wieder anbringen und dabei die o.g. Anleitungen in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

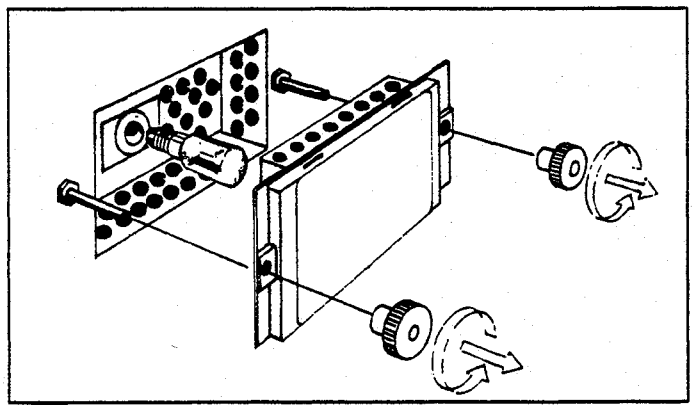


Fig. 14

Anmerkung:

Dieser Austausch kann vom Kunden selbst vorgenommen werden, ohne dass der technische Kundendienst hinzugezogen werden muss.

MESSUNGEN UND JUSTIERUNG

Messen der Ausgangsleistung

Die Temperatur von 1 Liter Wasser steigt um 14,3°C pro Minute, wenn die Ausgangsleistung des Gerätes 1 KW ist.

Zum Messen der Leistung gehe wie folgt vor:

- Alle Zubehörteile aus dem Ofen nehmen.
- Kontrollieren, daß der Innenraum sauber ist.
- Ein dünnwandiges Glas mit ca. 10 cm Durchmesser mit einem Liter Wassen füllen, in die Mitte des Rostes auf der ersten Schiene (von unten) stellen, nachdem die Wassertemperatur gemessen worden ist.
- Das Gerät 1 Minute lang betreiben (durch Stoppuhr kontrollieren). Mit der Zeitmessung erst beim Summen des Trafos beginnen.
- Den durchschnittlichen Temperaturanstieg messen, d.h. gemessene Temperatur minus Ausgangstemperatur.
- Das Ergebnis durch 14,3 teilen. Der Wert zeigt die KW-Leistung an.
- Die Ausgangsleistung des Gerätes sollte höher als 600 W – 10% (= 540 W) für seine Lebenszeit betragen.

Obige Messungen sind ein paarmal zu wiederholen.

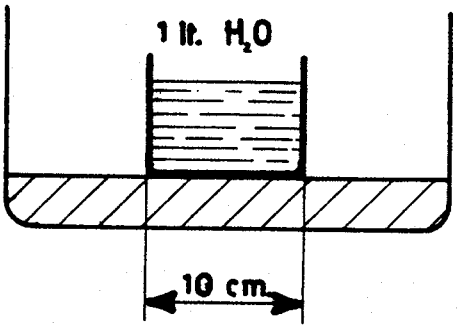


Fig. 15

Einstellen der Türschalter

- Einstellen des Türschalters (S3)

  Zum Einstellen des Türschalters die rechte Seitenabdeckung abnehmen und an der Schraube drehen, wie auf der Abbildung gezeigt.
  Die exakte Einstellung wird folgendermaßen vorgenommen:
  - Netzstecker ziehen.
  - Die Ofentür vollständig öffnen.
  - Zwei Plastikabstandsstücke (H = 32,5 mm) anbringen.
  - Die Tür schließen.
  - Die Verstellschraube um einige Drehungen gegen den Uhrzeigersinn drehen (5-6 Mal).
  - Die Verstellschraube laugsam im Uhrzeigersinn drehen, bis das "Klicken" des Schalters zu hören ist.
  - Die Verstellschraube durch Auftragen von Loctite, wie auf der Abbildung, feststellen.
  - Abstandsstücke entfernen.

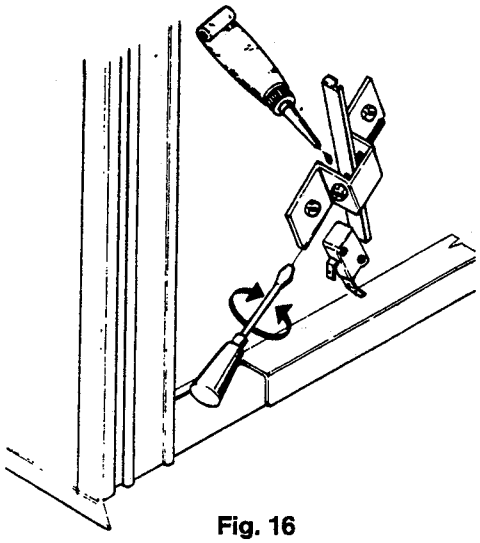


Fig. 16

- Einstellen des Sicherheitsschalters S4

  Zum Einstellen des Sicherheitsschalters die linke Seitenabdeckung abnehmen und an der Schraube drehen, wie auf der Abbildung gezeigt.
  Die exakte Einstellung wird folgendermaßen vorgenommen:
  - Netzstecker ziehen.
  - Die Ofentür vollständig öffnen.
  - Zwei Plastikabstandsstücke (H = 11 mm) anbringen.
  - Die Tür schließen.
  - Die Verstellschraube um einige Drehungen gegen den Uhrzeigersinn drehen (5-6 Mal).
  - Die Verstellschraube langsam im Uhrzeigersinn drehen, bis das "Klicken" des Schalters zu hören ist.
  - Die Verstellschraube durch Auftragen von Loctite, wie auf der Abbildung, feststellen.
  - Abstandsstücke entfernen.
    Die korrekte Einstellung durch mehrmaliges öffnen und Schließen der Tür kontrollieren und prüfen, ob das "Schalterklicken" zu hören ist. Die Schalter funktionieren richtig in folgender Reihenfolge: erstens = Hauptschalter; zweitens = Sicherheitsschalter; drittens = Überwachungsschalter.

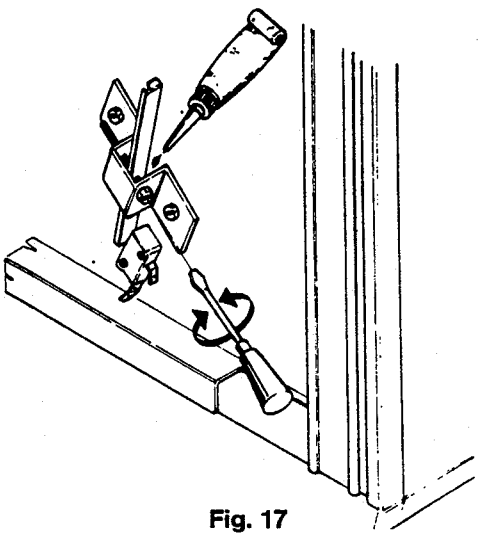


Fig. 17

Die Plastikabstandsstücke für die Einstellung der Türschalter können im Ersatzteillager von Cassinetta unter der Kodenummer 4819 310 88451 (H = 32,5 mm) und 4819 310 88449 (H = 11 mm) angefordert werden.

HOCHFREQUENZVERLUST

Wichtig

Eine Prüfung des Hochfrequenzverlustes ist vor und nach jeder Reparatur oder Justierung durchzuführen.
Dazu verfährt man folgendermassen:

- Einen Becher gefüllt mit 275 ml Leitungswasser in die Mitte des Garraumes stellen.
- Das Messinstrument laut Bedienungsanleitung einstellen.
- Das Gerät mit Volleistung anfahren und den Timer auf mind, 3 Min. stellen.
- Nach Einstellen des HF-Meters- den Betriebsanleitungen entsprechend - ist das Gerät durch Bewegen des Instruments bei einer Geschwindigkeit von nicht mehr als 5 cm/Sek. zu prüfen. Dazu beginnt man oben rechts an der Tür und fährt im Uhrzeigersinn um die Tür herum bis zur Ausgangsstellung.
  Eine gleiche Kontrolle ist an der gesamten sichtbaren Abschirmung vorzunehmen. Der abgelesene Wert muss immer unter 5 mW/cm^2 liegen.

Anmerkung:

Zum Zweck einer richtigen HF-Verlustprüfung ist das Gerät so aufzustellen, dass man mit dem Messgerät unterhalb und senkrecht zur Bodenkante an der Tür entlangfahren kann.

Wichtig

Nach dem korrekten Einstellen der Türschalter müssen folgende Punkte geprüft werden:
- Der MW-Schutz an der Innentür muß korrekt angebracht sein Ⓐ (die Pfeile ⇩ müssen nach unten zeigen).
- Die Zungen des MW-Schutzes dürfen nicht verbogen sein.
- Zwischen den Zungen darf kein Fett und kein Schmutz vorhanden sein.

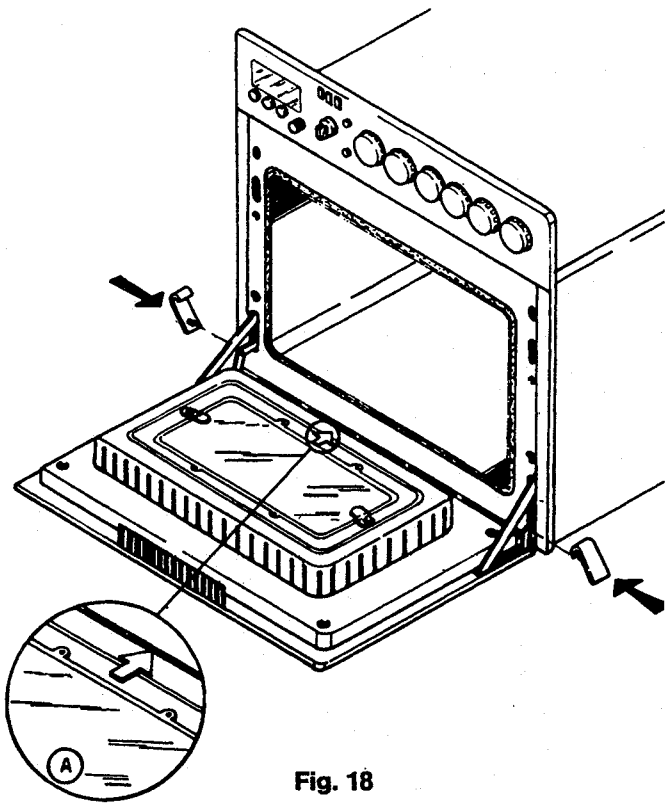


Fig. 18

BAUTEILPRÜFUNG

Magnetronprüfung

- Heizfaden

  Das Gerät vom Netz trennen den HS-Kondensator entladen. Dann die Hochspannungsdrähte an den Heizfadenklemmen des Magnetrons lösen und den Widerstand an den beiden Heizfadenklemmen des Magnetrons messen.
  Richtiges Ablesen soll unter 1 Ohm ergeben.
  Bei hohem oder unendlichem Widerstand ist das Magnetron auszuwechseln.

- Abgekürzte Magnetronprüfung

  Das Ohmmeter zwischen den Heizfadenklemmen des Magnetrons und dem Gehäuse anschliessen.
  Bei Ablesen des Ohmmeters muss sich ein endloser Wert ergeben. Niedriger Widerstand bedeutet Masseschluss im Magnetron, das dann auszuwechseln ist.

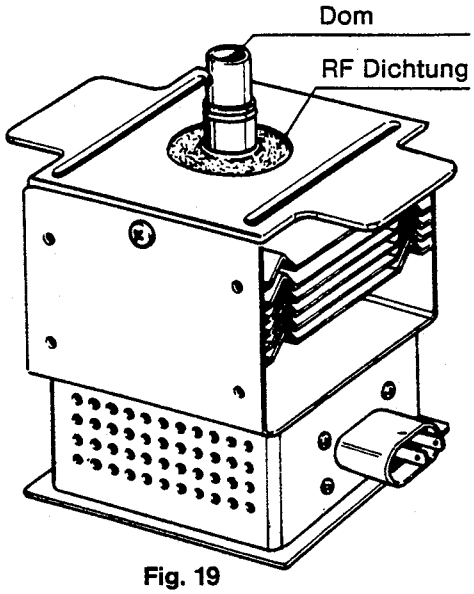


Fig. 19

Anmerkung: Beim Auswechseln des Magnetrons:
- *Die Anschlussdrähte an den Magnetronklemmen nicht vertauschen.*
- *Das Gerät nicht bei fehlender oder beschädigter HF-Dichtung benutzen.*
  Diese Dichtung sitzt um den Magnetrondom herum und verhindert Leckstrahlung zwischen Magnetron und Wellenleiter.

Warnung: Beim Auswechseln des Magnetrons ist darauf zu achten, dass der Dom nicht durch Metallteile verkratzt wird, das selbst kleinste Metallsplitter am Keramikdom die Lebensdauer des Magnetrons erheblich verkürzen.

Überprüfung des Kondensators

Wenn der Kondensator einen offenen Stromkreislauf aufweist, liegt keine Hochspannung am Magnetron an. Der Kurzschluss des Kondensators hat ein Durchbrennen der Netzsicherung durch Hochstromaufnahme zur Folge.
Der offene oder kurzgeschlossene Kondensator kann mit einem Ohmmeter überprüft werden.

- Ziehen Sie den Netzstecker den Kondensator entladen. Entfernen Sie die Drähte des Kondensators.
- Stellen Sie das Ohmmeter auf den höchsten Messwert ein und messen Sie die Spannung zwischen den Klemmen "C" und 0,9. Die Anzeigernadel müsste kurz hochschlagen und die Kontinuität anzeigen und dann gegen Unendlich zeigen, wenn der Kondensator geladen ist. Auch bei Umkehrung der Messfühler sollte diese Anzeige erscheinen.
- Wenn das Ohmmeter die Kontinuität zwischen den Kondensatorklemmen anzeigt oder keine Schwankung hat, muss der Kondensator ausgewechselt werden.

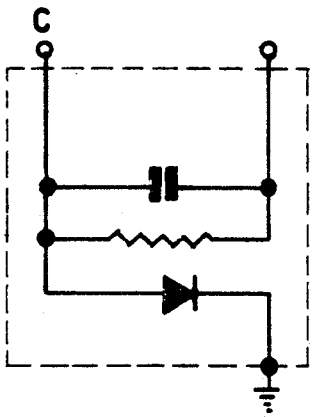


Fig. 20

Prüfung der Sicherheitsschalter

Gerät abschalten, die Schalterverdrahtung abnehmen und das Ohmmeter an die Schalterklemmen anschliessen. Bei geschlossener Tür soll "0" abgelesen werden. Bei offener Tür dagegen ein unendlicher Widerstand. Ergibt sich ein Dauerzustand von "0" oder unendlichem Widerstand, muss der Schalter ausgewechselt werden.

Anmerkung: Nach Auswechseln eines Sicherheitsschalters muss sichergestellt sein, dass der Schalter bei geschlossener Tür betätigt wird. Für die Justierung sh. Kapitel "Tür und Schalterjustierung".

Prüfung des TSK-Überwachungsschalters

Gerät abschalten, einen Draht am Schalter abnehmen und ein Ohmmeter an den Schalterklemmen anschliessen. Bei offener Tür muss 0, bei geschlossener Tür ein unendlicher Widerstand ablesbar sein. Ergibt sich ein Dauerzustand von 0 oder unendlichem Widerstand, ist der Schalter auszuwechseln.

Anmerkung: Nach Auswechseln des Überwachungsschalters muss man sich überzeugen, dass die Tür bei Einschalten des Schalter offen steht. Für die Regelierung sh. Kapitel "Tür-und Schalterjustierung".

Überprüfung des Relais

Gerät abschalten, die Drähte vom Relais abnehmen, mit einem Ohmmeter die Durchgangsprüfung der Spulenklemmen A und B vornehmen.

Das Ohmmeter über die Klemmen 13 und 14 anschliessen: das Ohmmeter sollte einen Unendlichwert anzeigen.
Das Startrelais (RE1) muß einer weiteren Prüfung unterzogen werden: ein Ohmmeter zwischen den Klemmen 23 und 24 anbringen; auch in diesem Fall muß das Ohmmeter unendlich anzeigen.

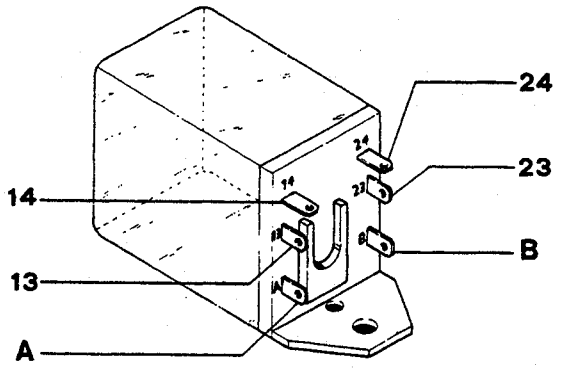
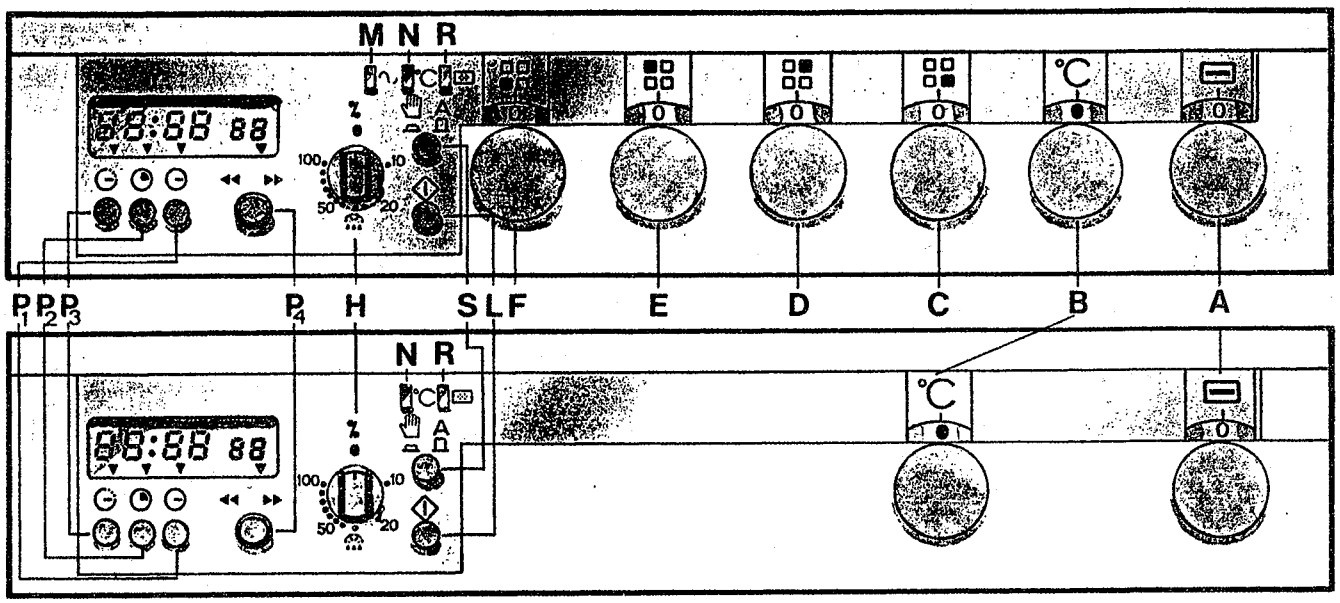


Fig. 21

BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSBLENDE



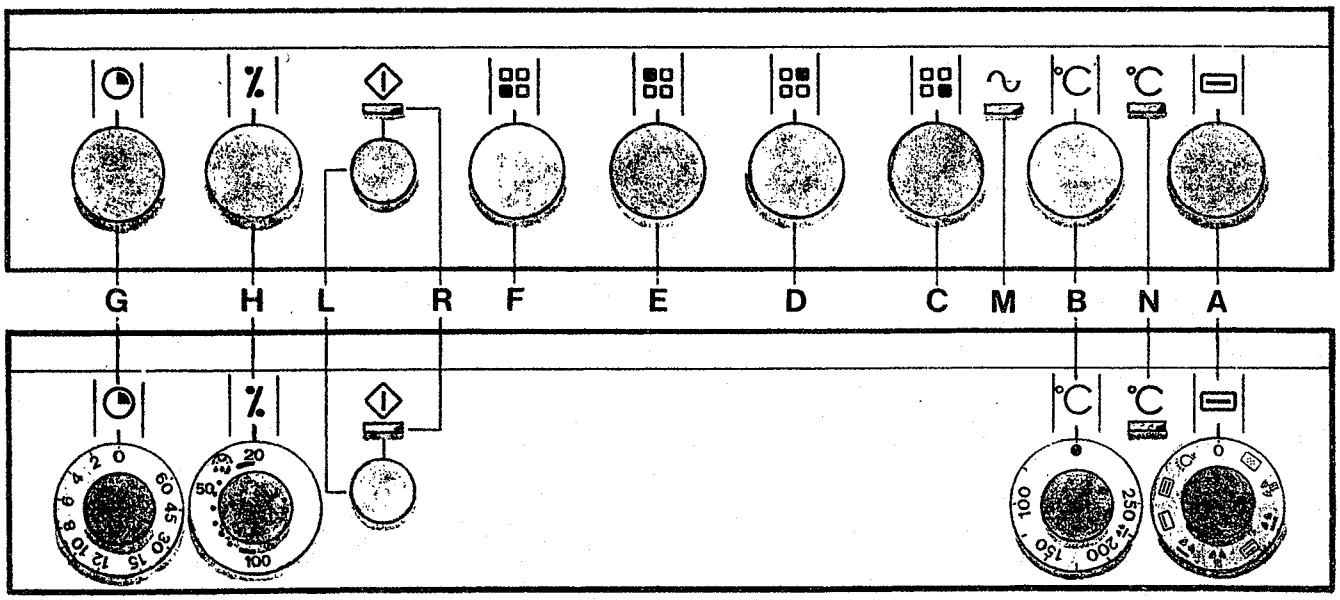
A Wahlschalter für den Backofen
B Backofenthermostat °C
C Schalter für die Kochstelle vorne rechts
D Schalter für die Kochstelle hinten rechts
E Schalter für die Kochstelle hinten links
F Schalter für die Kochstelle vorne links

Bitte auch die Gebrauchsanweisung für die Elektronikuhr beachten

P_1 Taste Kurzzeitwecker
P_2 Taste Garzeitdauer
P_3 Taste Garzeitende
P_4 Wahlschalter für die Zeiteinstellung (Stunden, Minuten, Sekunden) Tageszeit/Automatikbetrieb ◀◀ ▶▶

H Wahlschalter für die Mikrowellenleistung %
L Starttaste für die Mikrowelle
M Netzkontrollampe "gelb"
N Kontrollampe für die Backofentemperatur "rot" °C
R Kontrollampe für den Mikrowellenbetrieb "grün"
S Umschalttaste Automatik-/Handbetrieb

Versenkbare Schalter für die Kochstellen
Die Schalterknebel für die Kochstellen sind versenkbar. Den Schalterknebel leicht eindrücken und loslassen. Der Schalterknebel springt heraus. Die gewünschte Schaltposition einstellen. Nach Beendigung des Kochvorganges den Schalterknebel in die "0"-Position zurückstellen und durch leichtes Drücken versenken bis er einrastet.
Hinweis: Die Schalterknebel sind in jeder Position versenkbar.

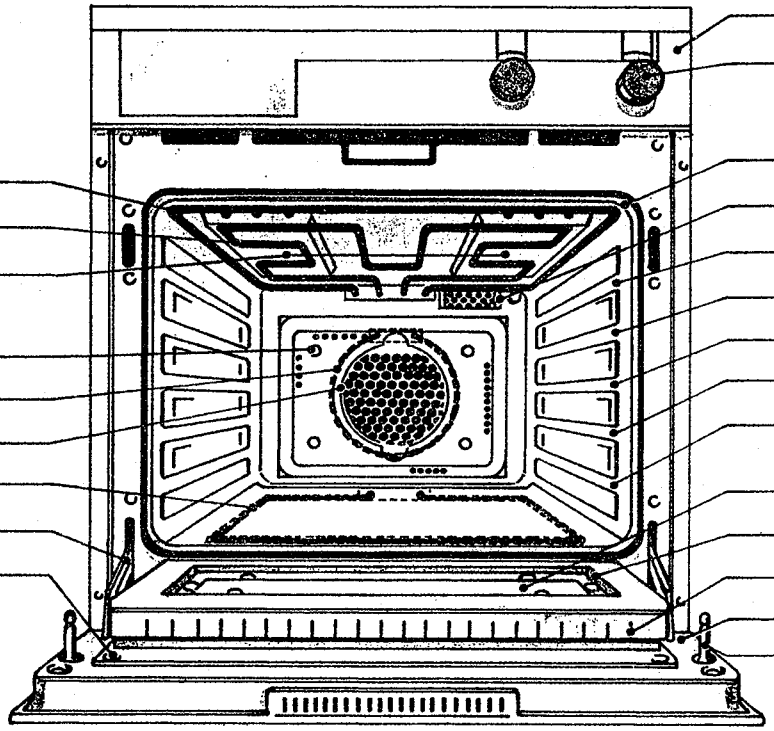


A Wahlschalter für den Backofen
B Backofenthermostat °C
C Schalter für die Kochstelle vorne rechts
D Schalter für die Kochstelle hinten rechts
E Schalter für die Kochstelle hinten links
F Schalter für die Kochstelle vorne links
G Kurzzeitwecker
H Wahlschalter für die Mikrowellenleistung %
L Starttaste für die Mikrowelle

M Netzkontrollampe "gelb"
N Kontrollampe für die Backofentemperatur "rot" °C
R Kontrollampe für den Mikrowellenbetrieb "grün"

Versenkbare Schalter für die Kochstellen
Die Schalterknebel für die Kochstellen sind versenkbar. Den Schalterknebel leicht eindrücken und loslassen. Der Schalterknebel springt heraus. Die gewünschte Schaltposition einstellen. Nach Beendigung des Kochvorganges den Schalterknebel in die "0"-Position zurückstellen und durch leichtes Drücken versenken bis er einrastet.
Hinweis: Die Schalterknebel sind in jeder Position versenkbar.

BAUTEILE DES GERÄTES



*** N.B.: Diese Bauteile dürfen nie ausgebaut werden.**

WAHLSCHALTER FÜR DEN BACKOFEN

MIKROWELLE	OBER/UNTERHITZE + MIKROWELLE	GRILL	WAHLSCHALTER FÜR DEN BACKOFEN
HEIßLUFT + MIKROWELLE	HEIßLUFT	OBER-/UNTERHITZE	BACKOFEN THERMOSTAT °C
HEIßLUFT-GRILL + MIKROWELLE	HEIßLUFT-GRILL	GARRAUM-BELEUCHTUNG	WAHLSCHALTER FÜR DIE MIKROWELLENLEISTUNG %

VORWORT

Einige Minuten
genügen, um das Gerät richtig kennenzulernen. Dieses Gerät bietet verschiedene Garmethoden und Anwendungsmöglichkeiten: Die herkömmlichen Funktionen wie Ober/Unterhitze oder Heißluft werden Sie schon kennen.

Das Mikrowellengaren
ist vielleicht eine neue Erfahrung für Sie! Mit Mikrowellen können Sie in kurzer Zeit auftauen, erwärmen und garen.

Die Kombination herkömmliche Funktionen + Mikrowelle
hilft Ihnen, Zeit zu sparen.
Sie können kombinieren:

- Ober-/Unterhitze mit Mikrowelle
- Heißluft mit Mikrowelle
- Heißluft-Grill mit Mikrowelle

WICHTIG

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:
  — Nehmen Sie den Schutzkarton aus dem Garraum.
  — Betreiben Sie den Backofen 30 Minuten lang mit Heißluft mit einer Temperatur von 250°C. Während dieser Zeit raten wir Ihnen, die Küche zu lüften, damit der Geruch des Isoliermaterials und der Schutzfette abziehen kann.
- **Wenn Mikrowellen alleine oder in Kombination mit anderen Funktionen eingesetzt werden, muß die Backofentür immer geschlossen sein.**
  Schließen Sie die Tür bevor Sie das Gerät einstellen.

WICHTIGE HINWEISE

- Die Mikrowellenfunktion darf nie bei leerem Gerät betrieben werden.
- Das Mikrowellengerät kann nicht verwendet werden zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Erwärmen von Eiern, die in der Schale gekocht wurden. Bei Spiegeleiern ist der Dotter anzustechen.
- Frittieren sollte im Mikrowellengerät grundsätzlich unterbleiben.
- Keine Flüssigkeiten in festverschlossenen Behältern im Mikrowellenherd erhitzen.
- Alkoholische Getränke sollten im Mikrowellengerät nicht erhitzt werden.

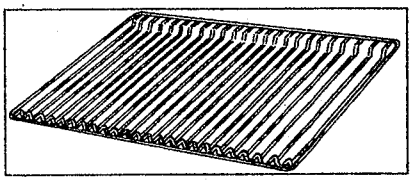
SICHERHEITSHINWEIS

Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) im Mikrowellengerät kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einer plotzlich beginnenden Dampfblasenbildung und somit zu plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr).
Um dies zu vermeiden, sollte ein Teelöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden und vor dem Erhitzen umgerührt werden. Die Funktion des Mikrowellengerätes wird in diesem Falle durch das Metall nicht beeinflußt.

GESCHIRR - ZUBEHÖR

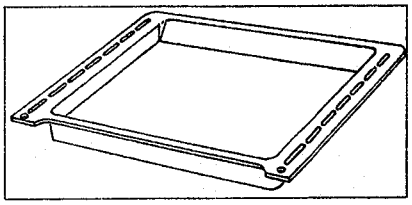
Material	Herkömmliche Funktionen	Mikrowellen	Kombinierte Funktionen
Glas (gehärtet, hitzebeständig)	•	• (a)	•
Glas (allgemein)		• (a) (b)	
Keramik oder Glas-Keramik (gehärtet, hitzebeständig)	•	• (a)	• (a)
Terracotta (gehärtet, hitzebeständig)	•	• (a)	• (a)
Kunststoff (hitzebeständig)	• (c)	• (d)	• (c)
Kunststoffteller		• (b) (d)	
Kunststoffbeutel		• (b)	
Metall und Alu-Folie	•	• (e)	• (e)
Stoffe aus Naturfasern	•	•	• (e)
Papier		•	
Wachspapier		• (b)	
Holz		• (b)	
Kunststoffolie		• (f)	

(a) Ohne Metallteile oder -ränder
(b) Nur für kurze Garzeiten
(c) Kunststoff hat verschiedene Temperaturbeständigkeitsgrade. Bitte genau prüfen!
(d) Falls Sie sich nicht sicher sind, ob ein Behälter hitzebeständig ist, stellen Sie ihn 15-20 Sekunden in den Backofen (mit einer Tasser voll Wasser) und erhitzen ihn nur mit Mikrowelle. Mikrowellenleistung: 100%. Ist der Behälter warm geworden, dann darf er weder zum Garen noch für die Mikrowellenfunktion verwendet werden.
(e) Alu-Folie darf nur in kleinen Stücken benutzt werden, um Teile der Speisen vor dem Austrocknen zu schützen.
(f) Für das Abdecken von Behältern.



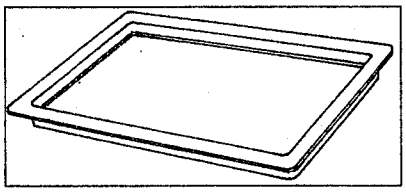
Der Grillrost

kann für alle Zubereitungsarten von Speisen verwendet werden. Sie können Töpfe darauf stellen. Sie können Speisen direkt darauf grillen.



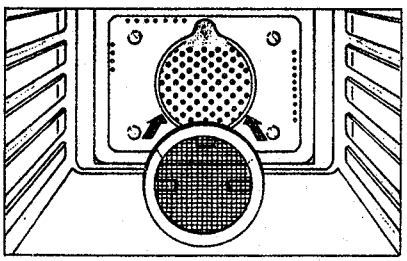
Eine normale Fettpfanne

darf nicht beim Garen mit Mikrowelle verwendet werden. Benutzen Sie dazu die kleine Fettpfanne, die unter den Rost eingeschoben wird, falls Sie direkt auf dem Rost grillen. Sie können die kleine Fettpfanne auch als Kochgeschirr z.B. zum Braten verwenden. Dann muß die kleine Fettpfanne auf den Rost gestellt werden.



Die Backbleche

dürfen nicht beim Garen mit Mikrowelle verwendet werden.



Der Fettfilter

wird beim Braten von fetten Speisen, wie Geflügel, Braten usw. verwendet. Setzen Sie den Fettfilter auf der Rückwand des Garraums ein. Er verhindert Rauchbildung und Fettspritzer im Backofen und am Heißluftventilator.

HINWEIS

- **Weitere Roste, Fettpfannen, Backbleche usw. können Sie bei Ihrem Fachhändler kaufen.**
- **Weitere Hinweise für den Gebrauch dieser Zubehörteile finden Sie in den Erklärungen der verschiedenen Funktionen.**

Sonderzubehör - Backofen

Die Pyrexpfanne kann beim Mikrowellenbetrieb und auch beim Kombinationsbetrieb (herkömmliche Betriebsart + Mikrowelle) verwendet werden.
Die Pyrexpfanne fängt alle herabtropfenden Flüssigkeiten usw. auf und vermindert dadurch Randbildung und Fettspritzer.

MIT MULTI-M KÖNNEN SIE UNTER 8 VERSCHIEDENEN GARMETHODEN (BETRIEBSARTEN) WÄHLEN

JEDE SPEISE HAT EINE IDEALE GARMETHODE

SPEISEN	Ober-/ Unterhitze Seite 16	Heißluft Seite 19-20	Grill Seite 23	Heißluft-Grill Seite 24	Mikrowelle Seite 9-15	Mikrowelle + Ober-/ Unterhitze Seite 17	Mikrowelle + Heißluft Seite 21-22	Mikrowelle + Heißluft-Grill Seite 25-26
FLEISCH								
Braten	●	●		●		●		◐ ◐
Beefsteak und Rippenstücke			●	◐ ◐				●
Schmorbraten	●	●				●	◐ ◐	
Spießchen			●	●				◐ ◐
GEFLÜGEL								
Gebraten	●	●		●		●	●	◐ ◐
Geschmort	●	●				●	◐ ◐	
Gegrillt			●	●				◐ ◐
FISCH								
Gebacken	●	●				◐ ◐	●	
Gekocht					◐ ◐			
Geschmort	●	●				●	◐ ◐	
Gegrillt			●	●				◐ ◐
GEMÜSE UND KARTOFFELN								
Gebacken	●	●				◐ ◐	●	
Gekocht					◐ ◐			
Gratiniert			●	●				●
Gemischte Grillade, Gemüse und Würste			●	●				◐ ◐
BROT	●	◐ ◐				●	●	
TORTEN		◐ ◐						
PLÄTZCHEN		◐ ◐						
AUFLAUF	●	●			◐ ◐		●	
OBST	●	●			◐ ◐	●	●	
SAUCEN					◐ ◐			
VERSCHIEDENES								
Pizza	●	◐ ◐				●		
Toast		●	●	●				
Soufflé	●	◐ ◐				●	●	
Quiche Lorraine und ähnliches	●	●				◐ ◐	●	
Reis	●	●			◐ ◐			
AUFTAUEN					◐ ◐			

● Empfohlene Methode
◐ ◐ Ideale Methode

VORTEILE DER VERSCHIEDENEN GARMETHODEN

VORTEILE BEI	Ober-/ Unterhitze	Heißluft	Grill	Heißluft-Grill	Mikrowelle	Mikrowelle + Ober-/ Unterhitze	Mikrowelle + Heißluft	Mikrowelle + Heißluft-Grill
Geschmack und Aroma	●	●	●	●	●	●	●	●
Backergebnisse	●	●				●	●	●
Bräunung	●	●	●	●		●	●	●
Kochen (Gemüse, Fisch usw.)					●			
Garen auf mehreren Ebenen gleichzeitig		●						
Die Speisen können weniger oft gerührt oder gewendet werden		●		●	●	●	●	●
Schnelles Garen					●	●	●	●
Schnelles Austauen					●			
Schnelles Erwärmen					●	●	●	
Zeitersparnis					●	●	●	●
Energieersparnis		●			●	●	●	●
Fettloses Garen			●	●	●	●	●	●
Geringerer Vitaminverlust					●	●	●	●
Geringerer Mineralsalzverlust					●	●	●	●

DIE ELEKTRONIKUHR

Bevor Sie das Gerät programmieren, versichern Sie sich, daß die Elektronikuhr die exakte Tageszeit anzeigt.
Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird und nach jedem Stromausfall, erscheinen 4 waagrechte Striche und die beiden mittleren Anzeigen blinken.

Einstellen der Tageszeit:

1) Gleichzeitig
- die beiden Tasten ◔ und ⊖ drücken. Die Anzeige 0.00 erscheint.
- den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts drehen, bis Tageszeit aufscheint.

2) Lassen Sie die beiden Tasten los: die Tageszeit wird angezeigt.

EINSTELLEN DES KURZZEITWECKERS MIT ABSCHALTSIGNAL

Einstellen des Kurzzeitweckers (Stunden, Minuten und Sekunden):

1) Gleichzeitig:
- die Taste ↻ drücken. Die Anzeige 0.00 erscheint und den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ drehen, bis die gewünschte Zeit erscheint.

2) Die Taste ↻ loslassen und die Tageszeit erscheint wieder.

   Das Symbol ▼ leuchtet solange, bis der Kurzzeitwecker abgelaufen ist. Durch Drücken auf der Taste kann die restliche Garzeit kontrolliert werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

— ertönt ein akustisches Signal
— Das Symbol ▼ erlischt.

N.B.: Falls die eingestellte Zeit geändert werden soll, drücken Sie die Taste ↻ und drehen den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach Bedarf nach rechts oder nach links.

GEBRAUCH DES BACKOFENS

HERKÖMMLICHE BETRIEBSARTEN
Handbetrieb

Versichern Sie sich, daß der Schalter auf Position "•" steht.

1) **Drücken Sie die Taste** A ( ).

2) **Wählen Sie die gewünschte Betriebsart:**
— drehen Sie den Wahlschalter nach rechts oder links.
Der Kühlventilator ist zu hören.

3) **Wählen Sie die gewünschte Temperatur:**
— drehen Sie den Schalter °C nach rechts.
Die Kontrollampe °C leuchtet auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
Es ist normal, daß die Kontrollampe in gewissen Abständen erlischt und wieder aufleuchtet.
Der Backofen ist in Betrieb.

4) **Um den Betrieb des Backofens zu unterbrechen:**
— drehen Sie die Schalter °C und auf Position "•", "O".

HERKÖMMLICHE BETRIEBSARTEN
Automatisches Abschalten des Backofens

Stellen Sie sicher, daß die Taste A **nicht gedrückt ist ( ).**
Stellen Sie sicher, daß der Schalter % auf Position "•" steht.
1) **Wählen Sie die gewünschte Betriebsart:**
— drehen Sie den Wahlschalter nach rechts oder links.
2) **Wählen Sie die gewünschte Temperatur:**
— drehen Sie den Schalter °C nach rechts.
3) **Wählen Sie die gewünschte Garzeit** (max. 4 Stunden)
— gleichzeitig:
· Taste drücken. 0.00 und das Symbol ▼ erscheinen auf der Uhr.
· drehen Sie den Wahlschalter nach rechts bis die gewünschte Garzeit erscheint.
— lassen Sie die Taste los.
· der Backofen ist in Betrieb.
· die Garraumbeleuchtung geht an.
· die Tageszeit erscheint auf der Uhr.
· das Symbol ▼ leuchtet während der gesamten Garzeit.
· die Kontrollampe °C leuchtet solange auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
Es ist normal, daß die Kontrollampe in bestimmten Abständen erlischt und wieder aufleuchtet.
· nach einigen Minuten läuft der Kühlventilator an.
Falls gewünscht, können Sie folgende Zeiten kontrollieren:
— die restliche Zeit bis zum Garzeitende; drücken Sie die Taste .
— die Uhrzeit, zu der die Garzeit beendet wird; drücken Sie die Taste .
Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
— schaltet der Backofen automatisch ab.
— erlischt die Garraumbeleuchtung.
— ertönt ein akustisches Signal (ca. 1 min.); drücken Sie eine der Tasten , um das Signal abzuschalten.
— die Tageszeit erscheint wieder in dem Anzeigefeld.
— das Symbol ▼ erlischt.
4) **Drehen Sie die Schalter °C und auf "•", "O".**

HINWEIS • HINWEIS • HINWEIS

Um die eingestellte Garzeit zu ändern:
— gleichzeitig:
· Taste drücken
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts oder links drehen.
Um den Garvorgang zu unterbrechen, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist:
— drehen Sie die Schalter °C und nach rechts auf 0.
— gleichzeitig:
· Taste drücken
· Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach links auf 0.00 drehen.
Der Backofen schaltet ab.

MIKROWELLENBETRIEB
Automatisches Abschalten des Backofens

1) **Stellen Sie die Speisen in den Garraum und schließen Sie die Tür gut. Stellen Sie sicher, daß die Taste** A **nicht gedrückt ist ( ).**
2) **Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung (zwischen 10% und 100%).**
— Wählen Sie die gewünschte Betriebsart .
— drehen Sie den Wahlschalter nach rechts oder links.
Die Garraumbeleuchtung geht an und das Symbol ▼ blinkt.
3) **Wählen Sie die gewünschte Garzeit** (max. 2 Stunden)
— gleichzeitig:
· Taste drücken. Die Anzeige 0.00 erscheint.
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts drehen, bis die gewünschte Garzeit erscheint.
— Lassen Sie die Taste los. Das Symbol blinkt.
4) **Drücken Sie die Start-Taste .**
Das Symbol ▼▼ leuchtet konstant; es blinkt nicht mehr. Der Kühlventilator läuft an. Auf der Uhr läuft die eingestellte Garzeit rückwärts ab und zeigt die verbleibende Garzeit an. Die Kontrollampe für den Mikrowellenbetrieb leuchtet.
Falls gewünscht, können Sie folgende Zeiten kontrollieren:
— die Tageszeit, durch drücken der beiden Tasten und .
— die Zeit, zu der die Garzeit beendet ist: drücken Sie die Taste .
Nach Beendigung des Garvorgangs:
— schaltet der Backofen automatisch ab.
— ertönt ein akustisches Signal (ca. 1 min.); Sie können eine der Tasten drücken , um das Signal vorher abzuschalten.
— Die Tageszeit erscheint wieder in dem Anzeigefeld.
— das Symbol ▼ erlischt.
5) **Drehen Sie den Schalter % auf "•".**
— Die Anzeige ▼ erlischt.
— Die Garraumbeleuchtung erlischt.

HINWEIS • HINWEIS • HINWEIS

Um die eingestellte Garzeit zu ändern:
— gleichzeitig:
· Taste drücken
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts oder links drehen.
Um den Garvorgang zu unterbrechen, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist:
Um die Leistungsebene zu ändern:
— gleichzeitig:
· Taste drücken
· Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach links auf 0.00 drehen.
— den Schalter % nach links oder rechts drehen.
Der Backofen schaltet ab und die Tageszeit erscheint in dem Anzeigefeld.
Sobald Sie die Backofentür öffnen, wird der Garvorgang und der Garzeitablauf unterbrochen. Um den Garvorgang erneut zu starten:
— schließen Sie die Backofentür.
— drücken Sie die Start-Taste für den Mikrowellenbetrieb .

HERKÖMMLICHE BETRIEBSARTEN

Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens

Stellen Sie sicher, daß die Taste nicht gedrückt ist ( ).
Stellen Sie sicher, daß der Schalter % auf Position "•" steht.

1) Wählen Sie die gewünschte Betriebsart:
— drehen Sie den Wahlschalter nach rechts oder links.

2) Wählen Sie die gewünschte Temperatur:
— drehen Sie den Schalter °C nach rechts.

3) Wählen Sie die gewünschte Garzeit (max. 4 Stunden)
— gleichzeitig:
· Taste drücken. 0.00 und das Symbol ▼ erscheint in dem Anzeigefeld.
· drehen Sie den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts.
— Lassen Sie die Taste los. Das Symbol ▼ leuchtet während der gesamten Garzeit auf.

4) Wählen Sie die Uhrzeit, zu der die Garzeit beendeet werden soll.
— gleichzeitig:
· Taste drücken. In dem Anzeigefeld erscheint die Zeit, zu der die Garzeit beendet würde, falls der Backofen sofort eingeschaltet wird.
— drehen Sie den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ bis das gewünschte Garzeitende im Anzeigefeld erscheint. Das Symbol ▼ leuchtet auf, bis der Backofen einschaltet und erlischt dann. **Beispiel:** Es ist 10.30 Uhr, die Garzeit beträgt 1 Stunde und die Speise soll um 12.45 fertig sein.
— Stellen Sie 1 Stunde Garzeit ein.
· wenn Sie die Taste drücken, erscheint 11.30 in dem Anzeigefeld.
— drehen Sie den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ bis 12.45 in dem Anzeigefeld erscheint.
— der Backofen schaltet um 11.45 ein.
— und schaltet um 12.45 Uhr automatisch wieder ab.

5) Lassen Sie die Taste los. In dem Anzeigfeld erscheint die Tageszeit. Wenn der Backofen eingeschaltet ist:
— schaltet die Garraumbeleuchtung ein.
— leuchtet die Kontrollampe °C solange auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Es ist normal, daß die Kontrollampe in bestimmten Abständen erlischt und wieder aufleuchtet.
— läuft der Kühlventilator nach einigen Minuten an.
Falls gewünscht, können Sie folgende Zeiten kontrollieren:
— die eingestellte Garzeit (nur bevor der Backofen einschaltet).
· drücken Sie die Taste .
— die restliche Zeit bis zum Garzeitende: drücken Sie die Taste .
— die Uhrzeit, zu der die Garzeit beendet wird: drücken Sie die Taste .

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
— schaltet der Backofen automatisch ab.
— die Garraumbeleuchtung erlischt
— ertönt ein akustisches Signal (ca. 1 min.): Sie können eine der Tasten drücken, um das Signal vorher abzuschalten.
— die Tageszeit erscheint wieder in dem Anzeigefeld.
— das Symbol ▼ erlischt.

6) Drehen Sie die Schalter °C und auf "•", "0".

HINWEIS • HINWEIS • HINWEIS • HINWEIS • HINWEIS

Um die eingestellte Garzeit zu ändern:
— gleichzeitig:
· Taste drücken
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts oder links drehen.

Um den Garvorgang zu unterbrechen, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist:
— drehen Sie die Wahlschalter °C und nach rechts auf "0", "•"
— gleichzeitig:
· Taste drücken
· Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach links drehen bis 0:00 im Anzeigefeld erscheint.
— gleichzeitig:
· Taste drücken.
· Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach links drehen bis 0:00 im Anzeigefeld erscheint.

Um die Zeit zu ändern, zu der die Garzeit beendet werden soll
— gleichzeitig Taste drücken.
— Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts oder links drehen, bis die gewünschte Zeit im Anzeigefeld erscheint.

HERKÖMMLICHE BETRIEBSARTEN MIT MIKROWELLENBETRIEB

Automatisches Abschalten des Backofens

1) Stellen Sie die Speise in den Garraum und schließen Sie die Tür. Stellen Sie sicher, daß die Taste nicht gedrückt ist ( ).

2) Wählen Sie zwischen den rot gekennzeineten herkömmlichen Betriebsarten oder oder .
— Drehen Sie den Wahlschalter nach links.

3) Wählen Sie die gewünschte Temperatur:
— Drehen Sie den Backofenthermostat nach rechts.

4) Wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung (zwischen 10% und 100%).
— Drehen Sie den Wahlschalter % nach rechts oder links. Zu diesem Zeitpunkt:
— leuchtet die Anzeige °C auf, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.
Es ist normal, daß die Kontrollampe in gewissen Zeitabständen erlischt und wieder aufleuchtet.
— das Symbol ▼ blinkt.
— die Garraumbeleuchtung ist eingeschaltet.
— der Kühlventilator läuft.

5) Wählen Sie die gewünschte Garzeit (max. 2 Stunden).
— Gleichzeitig:
· Taste drücken; die Anzeige 0.00 erscheint.
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts drehen, bis die gewünschte Zeit erscheint.
— die Taste loslassen. Das Symbol ▼ blinkt.

6) Die Start-Taste drücken. Die Symbole ▼▼ leuchten. Wenn der Backofen in Betrieb ist:
— Läuft auf der Uhr die eingestellte Garzeit rückwärts ab und zeigt die restliche Garzeit an. Falls gewünscht, können Sie folgende Zeiten kontrollieren:
— die Tageszeit, durch drücken der beiden Tasten und .
— die Uhrzeit, zu der die Garzeit beendet wird: durch Drücken der Taste .

Nach Beendigung des Garvorgangs:
— schaltet der Backofen automatisch ab.
— ertönt ein akustisches Signal (ca. 1 min.); durch Drücken einer Taste , wird das Signal abgeschaltet.
— auf der Uhr erscheint wieder die Tageszeit.
— das Symbol erlischt.

7) Drehen Sie den Schalter % auf "0", "•".
— Das Symbol ▼ erlischt.
— Die Garraumbeleuchtung erlischt.

HINWEIS • HINWEIS • HINWEIS •HINWEIS

Um die eingestellte Garzeit zu ändern:
— gleichzeitig:
· die Taste drücken
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach rechts oder links drehen.

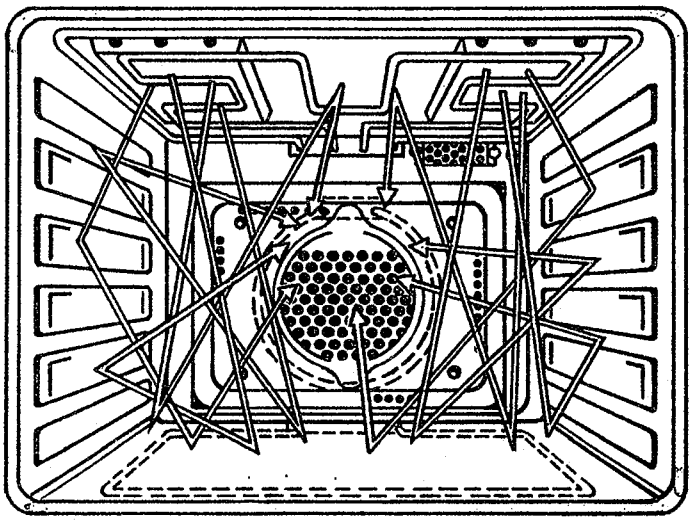
Um den Garvorgang zu unterbrechen, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist:
— gleichzeitig:
· die Taste drücken
· den Wahlschalter ◂◂ ▸▸ nach links drehen bis die Anzeige 0:00 erscheint.
Der Backofen schaltet ab und die Tageszeit erscheint wieder auf der Anzeige.

Um die Mikrowellenleistung zu ändern:
— drehen Sie den Wahlschalter % nach links oder rechts.

Sobald Sie die Backofentür öffnen, wird der Garvorgang und der Garzeit-ablauf unterbrochen.
Um den Garvorgang erneut zu starten:
— die Backofentür schließen.
— die Starttaste erneut drücken.

MIKROWELLENBETRIEB

Was sind Mikrowellen und wie funktioniert der Kochvorgang?



Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenz-Wellen, ähnlich den Radiowellen. Diese werden in einer Vakuum-Röhre, Magnetron genannt, erzeugt. Beim Einschalten des Gerätes wird elektrische Energie in Mikrowellenenergie umgewandelt. Mikrowellen haben spezielle Eigenschaften. Sie werden von Metall reflektiert, sie gehen durch Porzellan, Glas, Keramik, Kunststoff, Papier etc. und werden von Wasser und Zukkermolekülen absorbiert.
Die Wände des Innenraumes sind aus Metall. Die Mikrowellen werden von den Wänden reflektiert und können nicht nach außen dringen. Das Kochgeschirr sollte aus mikrowellentransparentem Material sein. Die Mikrowellen dringen direkt in die Speisen ein und versetzen die Wassermoleküle des Gargutes in Schwingungen. Das erzeugt Reibung und dadurch entsteht Hitze. Wenn Sie Ihre Hände rasch aneinander reiben, werden Sie nach kurzer Zeit Wärme fühlen. Dies ist ein ähnlicher Effekt, der im Mikrowellengerät das Gargut erwärmt bzw. gart. Das Gargut wird erhitzt; dadurch kann es vorkommen, daß bei längeren Kochzeiten auch das Geschirr durch die Abgabewärme des Gargutes heiß wird.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- **Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nie bei leerem Garraum.**
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen.
- **Schließen Sie die Backofentür sorgfältig, da das Gerät sonst nicht funktioniert.**
- **Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nie bei:**

— Metall, Alu-Behälter oder Teller mit Metallrändern. Metall lenkt die Mikrowellen ab, verhindert das Garen der Gerichte und kann Funken erzeugen.
— Kristall (kann zerbrechen).
— emaillierte Fettpfanne.
— Backblechen.

GESCHIRR

Beim Mikrowellengaren muß das Kochgeschirr nach bestimmten Kriterien gewählt werden. Verwenden Sie immer Geschirr, welches mikro-wellendurchlässig ist. Auf Seite 4 finden Sie eine Liste der Geschirre, die für alle Betriebsarten verwendet werden können.

ZUBEHÖR ZUM GERÄT

Rost
Verwenden Sie den Rost zum Abstellen von Geschirr beim:
— Auftauen
— Erwärmen von Speisen
— Garen.

SONDERZUBEHÖR (GEGEN MEHRPREIS)

Pyrexpfanne
Verwenden Sie die Pyrexpfanne für:
— das Garen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch usw.
— das Auftauen von Speisen.

Als Untersatz für:
— das Erwärmen von Gerichten in Behältern
— das Erwärmen von Milch, Kaffee usw. in Tassen
— das Garen von Gerichten in Behältern.

DIE WAHL DER RICHTIGEN MIKROWELLENLEISTUNG:

Mikrowellenleistung	für...
10-20	Butter und Käse streichfähig erwärmen, Fett schmelzen, Gerichte warmhalten. Kombinierter Betrieb mit herkömmlichen Betriebsarten beim Backen von Torten und Brot.
30	Speisen auftauen, Saucen mit Eiern zubereiten. Kombinierter Betrieb mit herkömmlichen Betriebsarten für Fleisch und Brot.
50-60	Auftauen von großen Fleischstücken. Reis und Schmorbraten zu Ende garen. Kombinierter Betrieb mit herkömmlichen Betriebsarten für große Fleischstücke und Fische.
70-80	Reis, Nudeln und Appetithappen erwärmen. Kombinierter Betrieb mit herkömmlichen Betriebsarten für Huhn (1,5 kg), Gemüse und große Fische.
90-100	Fertiggerichte, Gemüse und Suppen erwärmen. Frisches und tiefgekühltes Gemüse, Obst, Fisch, Saucen, Konserven und Getränke erwärmen. Kombinierter Betrieb mit herkömmlichen Betriebsarten für fettes Huhn und fetten Puter.

Ruhezeit
Lassen Sie die Speisen immer erst ruhen, bevor Sie sie servieren. Das Ergebnis wird besser, weil die Gerichte noch nachgaren, nachdem Sie sie aus dem Gerät genommen haben.

AUFTAUEN MIT MIKROWELLE

Worin besteht der Unterschied zu herkömmlichen Methoden?
Die Speisen werden sehr viel schneller aufgetaut.
Etwa 20 bis 30 Minuten sind ausreichend, um ein Huhn mittlerer Größe aufzutauen (siehe Tabelle Seite 11).

ERWÄRMEN MIT MIKROWELLE

Worin besteht der Unterschied zu herkömmlichen Methoden?
Die Gerichte werden sehr viel schneller erwärmt.
Sogar Reste erhalten in wenigen Sekunden den ursprünglichen Geschmack der frisch zubereiteten Speise (siehe Tabelle Seite 13).

BEACHTEN SIE BITTE, DAß

- es besser ist kürzere Garzeiten einzustellen, das Gericht zu probieren und eventuell weiter zu garen.
- die Speisen möglichst abgedeckt werden sollten, um
  — Spritzer zu vermeiden
  — die Garzeiten abzukürzen
  — die Flüssigkeit im Gericht zu erhalten.

  Alle mikrowellendurchlässigen Abdeckungen können verwendet werden. Nach Beendigung des Garvorganges ist es ratsam, einen kleinen Schlitz in Klarsichtfolien zu schneiden, die als Abdeckung verwendet werden, damit der Dampf abziehen kann.
- Auch eine korrekte Anordnung der Speisen verbessert das Garergebnis. Es ist ratsam, die festeren Speisen außen rund um den Rand zu legen, z.B. Fleisch und Kartoffeln, und die wasserreichen Speisen, wie Gemüse, gut verteilt in der Mitte des Tellers anzuordnen, damit sie im eigenen Saft garen können. Auf diese Weise können verschiedene Gänge gleichzeitig zubereitet werden.
- Größere Speisemengen erfordern längere Garzeiten.
- Je geringer die Temperatur bei Beginn des Garens ist, umso länger brauchen die Gerichte bis sie gar sind.
- Die Garzeit für festere Speisen ist länger als die für weichere Speisen.
- Es braucht kein Fett zugesetzt zu werden.
- Damit die Speisen gleichmäßig garen, sollten größere Stücke während des Garens öfter gewendet werden.
- Festere Speisen sollten während des Garens von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Die Gerichte sollten in die Mitte des Garraums gestellt werden, möglichst auf die 1. oder 2. Backebene.

MIKROWELLE
TABELLE ZUM AUFTAUEN

FLEISCH AUFTAUEN - MIKROWELLENLEISTUNG 30%

Gericht	Menge	Auftauzeit (min)	Ruhezeit (min)	Backebene	Anweisungen
Rinderhack	225 500	6-7 12-13	5 5	2 2	Das Fleisch nach der halben Auftauzeit drehen und halbaufgetaut mit einer Gabel zerteilen.
Beefsteak	225 450	4-5 10-11	5 5	2 2	Das Fleisch halb aufgetaut wenden und die zarten Stellen mit Alu-Folie abdecken.
Lammkotletts	250 450	4-5 6-7	5 5	2 2	Das Fleisch halb aufgetaut wenden und die zarten Stellen mit Alu-Folie abdecken.
Schweinekotletts	200 400	4-5 9-10	5 5	2 2	Das Fleisch halb aufgetaut wenden und die zarten Stellen mit Alu-Folie abdecken.
Ragout	450	10-11	10	2	Halb aufgetaut zerteilen und wenden.
Schweinebraten	500	15-16	10	2	Auf einen Teller legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit umdrehen und wieder mit Folie abdecken.
Rinderbraten	500	15-16	10	2	Auf einen Teller legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit wenden und die zarten Teile mit Alu-Folie abdecken.
Lammbraten	500	14-15	10	2	Auf einen Teller legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Nach der halben Auftauzeit wenden und die zarten Teile mit Alu-Folie abdecken.
Leberscheiben	300	6-7	5	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Nieren	300	7-8	5	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Würste	300	4-5	5	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.

GEFLÜGEL AUFTAUEN - MIKROWELLENLEISTUNG 30%

Gericht	Menge	Auftauzeit (min)	Ruhezeit (min)	Backebene	Anweisungen
Ganzes Huhn	1.200	25	10	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen und die zarten Teile mit Alu-Folie abdecken.
Huhn in Stücken	225 450	7-8 10-11	5 5	2 2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Ente	1.800	36-37	15	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen. Die zarten Teile, wie Flügel und Schlegel mit Alu-Folie abdecken.
Puter	6.000	90	30	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen. Die zarten Teile, wie Flügel und Schlegel mit Alu-Folie abdecken.

AUFTAUEN VON FISCH, KRUSTENTIEREN UND MUSCHELN - MIKROWELLENLEISTUNG 30%

Art	Menge (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Ebene	Anweisungen
Filets					
Scholle	400	5-6	3	2	Die Filets nach der halben Auftauzeit voneinander trennen.
Seehecht	400	7	3	2	
Scheiben					
Lachs (1 Scheibe)	175	2 1/2	3	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Lachs (3 Scheiben)	400	6 1/2	3	2	
Schwertfisch	400	5 1/2	3	2	
Ganze Fische					
Forelle	340	7-8	3	2	Nach der halben Auftauzeit umdrehen und den Schwanz mit Alufolie abdecken.
Krustentiere					
Kaiserhummer	250	4-5	3	2	Nach der halben Auftauzeit voneinander trennen und wenden.
Venusmuscheln (ohne Schale) (*)	250	3-5	2	2	

(*) Volle Leistung, falls anschließend sofort gegart werden soll.

AUFTAUEN VON OBST, TORTEN UND BROT- MIKROWELLENLEISTUNG 30%

Art	Menge (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Ebene	Anweisungen
Erdbeeren	500	7-8	10	2	Wahrend des Auftauens vorsichtig wenden.
Apfel- und Birnenscheiben	450	7-8	10	2	Beim Auftauen ein Mal umdrehen.
1 Mousse	100	1 1/2	5	2	—
2 Brötchen	100	2 1/2	2	2	Auf Küchenkrepp legen.
Eine Brotstange	450	7-8	3	2	Auf Küchenkrepp legen.
2 Brioches	120	1 1/2	2	2	Auf Küchenkrepp legen.
Torten (Ø 18 cm)	350	3 1/2	2	2	Auf Küchenkrepp legen.
Obsttorten (Ø 18 cm)	400	3-4	3	2	Auf Küchenkrepp legen.
Salzige Torten (Ø 24 cm)	450	9-10	10	2	Mit Klarsichtfolie abdecken.

MIKROWELLEN - TABELLEN ZUM ERWÄRMEN

ERWÄRMEN VON FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH

Art	Menge (g)	Leistung %	Garzeiten (min.)	Backebene	Anweisungen
FLEISCH IN SCHEIBEN					
Roastbeef					
1 Scheibe	100	60	1 ½	2	
2 Scheiben	225	60	2 ½	2	Abdecken
4 Scheiben	450	60	4 ½	2	
Schweinebraten					
1 Scheibe	100	60	1 ½	2	
2 Scheiben	225	60	2 ½	2	Abdecken
4 Scheiben	450	60	4 ½	2	
Beefsteak					
1 Scheibe gar, halbgar	175	60	2	2	Abdecken
2 Scheiben durchgebraten	350	60	3	2	
Schweinekotlett					
1 Kotlett	150	60	2 ½	2	Abdecken
2 Kotletts	300	60	4	2	
Hamburger					
1 Stück	100	100	1 ½	2	
2 Stücke	225	100	2	2	Abdecken
4 Stücke	450	100	4	2	
Warme Brötchen					
1 Brötchen	100	100	40 sec	2	
2 Brötchen	225	100	1	2	Abdecken
4 Brötchen	450	100	3	2	
Würste					
2 Stück	225	100	1 ½	2	Abdecken
4 Stück	450	100	2 ½	2	
GEFLÜGEL					
Hühnerbrust					
1 Scheibe	75	70	1	2	
2 Scheiben	170	70	2	2	Abdecken
4 Scheiben	400	70	4	2	
Huhn					
1 Portion	225	70	4	2	Abdecken
2 Portionen	450	70	7	2	
Fisch in Sauce	250	50	6	2	Abdecken

Hinweis Die Erwärmungszeiten beziehen sich auf Gerichte, die aus dem Kühlschrank kommen.

ERWÄRMEN VON GEMÜSE, OBST UND VERSCHIEDENES

Art	Menge (g)	Leistung %	Garzeiten (min.)	Backebene	Anweisungen
Gemüse	250	100	2 ½	2	Abdecken
Gekochte Kartoffeln	450	100	3 ½	2	
Blumenkohl	100	100	1	2	Abdecken
Grüne Bohnen	300	100	2 ½	2	Abdecken
	450	100	3	2	
Rosenkohl	450	100	3	2	Abdecken
Möhren und Tomaten	400	100	3-4	2	Abdecken
Gemüse aus der Dose	300	100	2 ½	2	Abdecken
OBST					
Gebackene Äpfel	1 Stück	100	1 ½	2	Abdecken
	2 Stück	100	2 ½	2	
	3 Stück	100	3 ½	2	
Gekochtes Obst	225	100	1 ½	2	Abdecken
	450	100	3	2	
Fertiggerichte mit Fleisch und Gemüse	450	100	5	2	Abdecken
Käsetorte	450	70	6	2	Abdecken
Dosengerichte	200	100	3	2	Abdecken
	400	100	4 ½	2	
Suppen	200	100	3 ½	2	Abdecken: die Dauer hängt von der Art der Suppe ab.
	400	100	5	2	
Apfeltorte (1 Stück)	100	100	½	2	Abdecken
Apfeltorte (2 Stück)	200	100	1 ½	2	
Reis, Nudeln	225	100	2	2	Abdecken
Porridge	1 Stück	100	2	2	Abdecken
	2 Stück	100	3 ½	2	
Saucen allgemein	300	100	4	2	Abdecken

Hinweis Die Erwärmungszeiten beziehen sich auf Gerichte, die aus dem Kühlschrank kommen.

MIKROWELLE - GARZEITTABELLE

GARZEITTABELLE FÜR FRISCHES GEMÜSE - MIKROWELLENLEISTUNG 100%					
Gemüse	**Menge (g)**	**Garzeit (min.)**	**Ruhezeit (min.)**	**Backebene**	**Anweisungen**
Spargel	450	10-11	3	2	Topf abgedeckt. 5 Löffel Wasser zugeben.
Grüne Bohnen	450	9-10	3	2	Topf abgedeckt. 4 Löffel Wasser zugeben.
Rosenkohl	450	12-13	3	2	Topf abgedeckt. 8 Löffel Wasser zugeben.
Blumenkohl	650	10-11	3	2	Topf abgedeckt. 8 Löffel Wasser zugeben.
Möhren in Scheiben	450	15-16	3	2	Topf abgedeckt. 5 Löffel Wasser zugeben.
Zucchini in Scheibchen	450	13-14	3	2	Topf abgedeckt. 30 gr Butter zugeben.
Spinzie	450	9-10	3	2	Topf abgedeckt.
Zwiebeln	450	13-14	3	2	Topf abgedeckt. 3 Löffel Wasser zugeben.
Spinat	450	10-11	3	2	Topf abgedeckt. 6 Löffel Wasser zugeben.
Ganze kartoffeln	200	5-6	3	2	Schale mit einer Gabel einstechen. In Küchenkrepp verpacken.
Gleichmäßig geschnittene Kartoffeln Kartoffelstückchen, Puree	450	12-13	3	2	Topf abgedeckt. 8 Löffel Wasser zugeben.
Neue Kartoffeln mit Schale	450	11-12	3	2	Topf abgedeckt. 4 Löffel Wasser zugeben.
Neue Kartoffeln mit Schale	450	11-12	3	2	Topf abgedeckt. 3 Löffel Wasser und 10 g Butter zugeben.

GAREN VON TIEFGEKÜHLTEM GEMÜSE - MIKROWELLENLEISTUNG 100%					
Gemüse	**Menge (g)**	**Garzeit (min.)**	**Ruhezeit (min.)**	**Backebene**	**Anweisungen**
Spargel	300	14-15	3	2	Topf abgedeckt. 5 Löffel Wasser zugeben.
Grüne Bohnen	450	16-17	3	2	Topf abgedeckt. 4 Löffel Wasser zugeben.
Artisschocken	450	14-15	3	2	Topf abgedeckt. 3 Löffel Wasser und 30 g Butter zugeben.
Rosenkohl	450	14-15	3	2	Topf abgedeckt. 5 Löffel Wasser zugeben.
Blumenkohl	450	10-11	3	2	Topf abgedeckt. 4 Löffel Wasser zugeben.
Möhren in Stücken	450	16-17	3	5	Topf abgedeckt. 2 Löffel Wasser zugeben.
Spinat	450	16-17	3	2	Topf abgedeckt.
Erbsen	300	6-7	3	2	Topf abgedeckt.

MIKROWELLE - GARZEITTABELLE

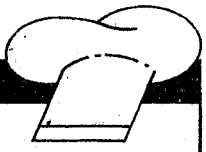
GAREN VON FISCH						
Art	**Menge (g)**	**Menge Garzeit (min.)**	**Ruhezeit (min.)**	**Backebene**	**Leistung %**	**Anweisungen**
Scheiben Lachs	400	8-9	2	2	70	Die Scheibe mit einem Löffel Oel bestreichen, Pfeffer und Salz in Oelpapier einwickeln.
Schwertfisch	400	6-7	2	2	70	Die Scheibe mit einem Löffel Oel bestreichen, Pfeffer und Salz in Oelpapier einwickeln.
Filets Scholle	400	5-6	2	2	100	Topf abgedeckt. 30 ml Wein und 20 g Butter zugeben.
Seehecht	400	6-7	2	2	100	Topf abgedeckt. 30 ml Wein und 30 g Butter zugeben.
Ganze Fische Forelle	450	8-9	2	2	100	Kopf und Schwanz abdecken.
Makrelen	400	6-7	2	2	100	Kopf und Schwanz abdecken.
Krustentiere Garnelen	400	5-6	2	2	100	Teller abgedeckt. 30 g Butter und Gewürz zugeben.
Kaiserhummer	400	5-6	2	2	100	Teller abgedeckt. 30 g Butter und Gewürz zugeben.
Krebse	400	7-8	2	2	100	Topf abgedeckt. 30 g Butter und Gewürz zugeben.

REZEPT

TOMATENSAUCE

Behälter: Sauciere
4 Eßlöffel Olivenöl, 1 mittelgroße, geschnittene Zwiebel, 1 Bund Petersilie gehackt, 500 g abgezogene Tomaten, 5 Blätter Basilikum,20 g Butter, 1 Löffelchen Zucker, Salz und Pfeffer.

- Öl, Petersilie und Zwiebel in die Sauciere geben.
- Mit Mikrowellenleistung 100% 3 Minuten lang erwärmen.
- Die anderen Zutaten, außer der Butter, zugeben, umrühren und abdecken. 10 Minuten lang bei Mikrowellenleistung 100% garen.
- Nach dem Garen die Butter hinzufügen und umrühren, über die Nudeln geben und mit Parmesankäse bestreuen.

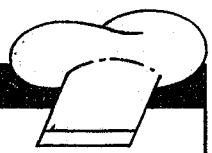


REZEPT

VANILLECREME

Behälter: Sauciere
4 Eigelb, 30 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Vanilleessenz, geriebene Zitronenschale, 500 ml Milch.

- Milch und Zitronenschale in die Sauciere geben und 5-6 Minuten mit Mikrowellenleistung 100% erwärmen.
  Die Zitronenschale herausnehmen.
- Eigelb, Zucker, Mehl und Vanilleessenz verrühren, in die Milch gießen und gut umrühren.
  1 1/2 Minuten mit voller Mikrowellenleistung erwärmen.
  Gut umrühren.
  Kann zum Füllen von Torten verwendet werden.



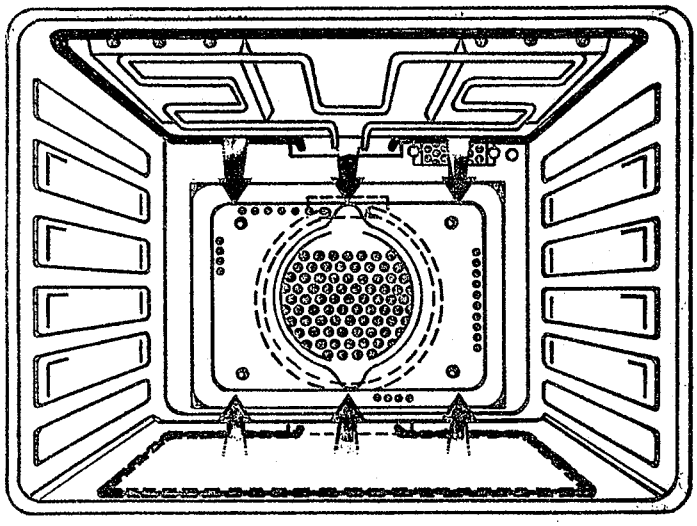
REZEPT

HIMBEERMARMELADE

Behälter: eine feuerfeste Glasschale zu 2 l
500 g Himbeeren, 1 Apfel, die geriebene Schale 1 Zitrone, 400 g Zucker.

- Himbeeren und Apfel in Stücke schneiden. 10 Minuten lang mit Mikrowellenleistung 100% erwärmen.
- Zitronenschale und Zucker zufügen und gut umrühren. Ohne Deckel 22 Minuten lang mit Mikrowellenleistung 100% kochen.
- Während des Garens zwei oder drei Mal umrühren.

OBER-/UNTERHITZE



Die Betriebsart Ober-/Unterhitze ist Ihnen wahrscheinlich schon bekannt. Die Wärme wird gleichzeitig durch den oberen und den unteren Heizwiderstand in den Garraum ausgestrahlt und zirkuliert im Inneren des Backofens.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- Wärmen Sie den Ofen immer vor, bevor Sie garen.
- Wenn Sie die Backofentür aufmachen, um das Gargute zu kontrollieren, arbeitet das Gerät weiter.
- Lassen Sie die Backofentür nicht zu lange offen stehen, damit die Wärme im Inneren nicht verloren geht.
- Die Temperatur im Backofen ist sehr hoch. Halten Sie daher Kinder fern.
- Benutzen Sie den Fettfilter für das Garen von Huhn, Braten usw.
- Benutzen Sie hauptsächlich:
  — die **2. Garebene** für große Fleischstücke, Huhn, Torten mit Creme.
  — die **3. Garebene** für flache Speisen (Fisch, Tomaten, Lasagne usw.).

GESCHIRR

Alle backofenfesten Geschirre, auch aus Metall und Alufolie zum Abdecken können verwendet werden.
Auf Seite 4 finden Sie eine Liste der Geschirre, die Sie für die verschiedenen Betriebsarten verwenden können.

ZUBEHÖR

Rost
Stellen Sie die Töpfe darauf oder verwenden Sie den Rost direkt zum Grillen.

Rost und emaillierte Fettpfanne

- Die Fettpfanne kann auf den Rost gestellt werden und dient zum Braten von kleinen Fleischstücken, Hühnerschlegeln, Fisch usw.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, dient die Fettpfanne, die unter den Rost geschoben wird, zum Auffangen von Bratensauce und Speisepartikeln (um Spritzer- und Rauchbildung zu verringern).
- Zum Braten von großen Fleischstücken mit langen Garzeiten (1,5-3 Stunden), raten wir Ihnen, die Fettpfanne halb mit Wasser zu füllen. Das verdampfende Wasser hält den Braten zart und verhindert das Austrocknen der Oberfläche.

Backblech
Das Backblech wird zum Backen von Pizza, salzigen Torten, Brot, Windbeuteln, Kuchen usw. verwendet.

Fettfilter
Er wird nur beim Braten verwendet.

Fleischthermometer
Zum Braten von Großen Fleischstücken oder Geflügel.

TEMPERATURTABELLE FLEISCH UND GEFLÜGEL

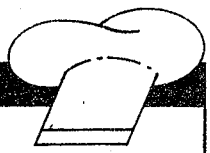
Gericht	Temperatur (°C)
Rind nach englischer Art	56
halbdurch	64
durchgebraten	72
Schinken	72
Schweinefleisch	78
Huhn	88
Puter	88
Ente	92
Lamm	76

OBER-/UNTERHITZE - GARZEITTABELLE

Speise, Größe, Gewicht, Menge	Garzeit (min.)	Gartemperatur (°C)	Gar-, Backebene
Schweinebraten (1000 g)	70	225	2
Ente (1800 g)	90	200	2
1 Pizza (ø 30 cm)	20	250	3
6 gefüllte Tomaten	60	200	2

HINWEIS

- Diese Tabelle enthält nur Hinweise. Sie können die Garzeiten nach Geschmack verändern.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch ohne Salz braten und erst hinterher salzen.



REZEPT

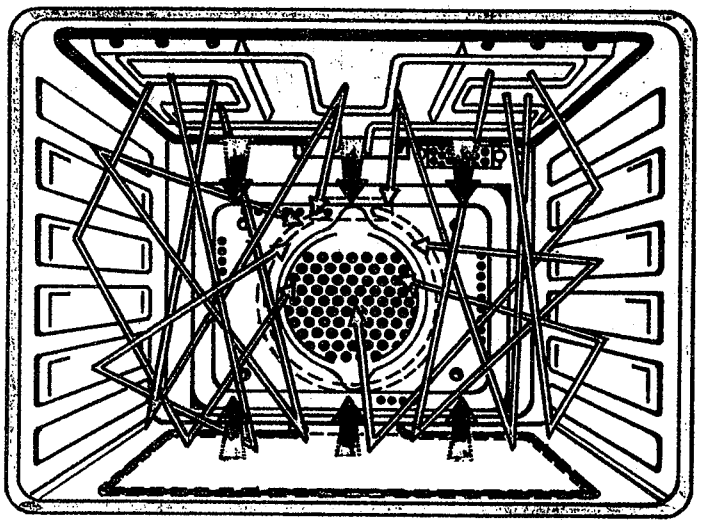
GEFÜLLTE TOMATEN

6 Personen
Behälter: Ofenfester Teller
Benötigt werden 6 große, feste Tomaten.
Für die Füllung: 250 g Rinderhack, 300 g Wurst, 150 g in Milch eingeweichtes und ausgedrücktes Brot, 2 feingehackte Schalotten, 2 handvoll gehackte Petersilie, 1 Löffel Salbei, Rosmarin, Olivenoel.

- Schneiden Sie die oberen Deckel der Tomaten ab.
- Samen und Fleisch herausnehmen.
- Das Tomatenfleisch und die Deckel aufbewahren.
- Tomaten innen salzen und umdrehen, damit der Saft abläuft.
- Die Zutaten der Füllung gut miteinander mischen und etwas durchpassiertes Tomatenfleisch zugeben.
- Tomaten füllen und Deckelchen aufsetzen.
- Auf den feuerfesten Teller legen.
- Mit wenig Oel begießen.
- Auf der 2. Garebene 60 Minuten lang mit Ober-/Unterhitze bei 225°C garen.

KOMBINATION MIKROWELLEN UND OBER-/UNTERHITZE

Betriebsarten kombinieren, worin liegt der Vorteil?



Durch das Kombinieren der Betriebsarten **Ober-/Unterhitze** mit **Mikrowelle** haben Sie die Möglichkeit, schneller schmackhafte und gesunde Gerichte zuzubereiten und dabei Energie zu sparen. Die Heizelemente oben und unten im Garraum strahlen Hitze ab. Die Mikrowelle wird von oben eingespeist, von den Backofenwänden reflektiert und gelangt dann in die Speisen.

MIT DER KOMBINIERTEN BETRIEBSART

— hat das Fleisch eine knackige Kruste und bleibt innen zart und saftig.
— sind Kuchen und Torten locker, leicht und delikat und haben eine goldbraune Oberfläche.
— verlieren die Gemüse weder an Nährwert noch an Farbe. Und vor allen Dingen... brauchen Sie nicht "den ganzen Tag" in der Küche zu verbringen.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- **Schließen Sie die Backofentür sorgfältig, da das Gerät sonst nicht funktioniert.**
- Falls Sie die Backofentür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen.
- **Benutzen Sie nie:**

— Metall, Alubehälter und Teller mit Metallrand.
— Kristall.
— Papierbehälter, Papierservietten.
— Stroh und Holz.
— Klarsichtfolie, nicht feuerfeste Plastikbehälter.
— die Kombination Rost/Fettpfanne.
— Fleischthermometer.

- **Der Gerät muß immer vorgewärmt werden, und zwar mit Ober-/Unterhitze (Die Mikrowelle darf nie bei leerem Garraum verwendet werden).**
- Berücksichtigen Sie eine bestimmte Ruhezeit nach dem Garen mit ein, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Benutzen Sie vorzugsweise:

— die **2. Garebene** für große Fleischstücke, Geflügel usw.
— die **3. Garebene** für flache Gerichte, wie salzige Torten, und stellen Sie das Gericht auf die Mitte des Rostes.

GESCHIRR

Verwenden Sie feuerfestes Geschirr, das auch für Mikrowellen geeignet ist.
Auf Seite 4 finden Sie eine Tabelle für Geschirr.
Sie können verwenden:
— feuerfeste Glaskeramik
— Teller ohne Metallrand
— möglichst nicht poröses Porzellan
— kleine Stückchen Alufolie, um zarte Teile vor dem Verbrennen zu schützen (z.B.: Flügel und Schlegel vom Brathuhn).

ZUBEHÖR

Rost

Wird zum Abstellen der Töpfe verwendet.
— um zu garen
— um zu erwärmen.

Glas- Fettpfanne

- wird wie ein Topf verwendet.

— Um Gemüse, Kartoffeln, Fisch usw. zu garen.
— Zum Abstellen.
— Um Gerichte in anderen Behältern zu garen.
— Um Gerichte in anderen Behältern zu erwärmen.
— Wird unter den Rost geschoben, um Bratenfett aufzufangen, wenn direkt auf dem Rost gegrillt wird.

Fettfilter

Für das Braten von Fleisch. Wenn der Fettfilter verwendet wird, verlängern sich die Garzeiten.

WIE WIRD DIE KOMBINIERTE BETRIEBSART OBER-/UNTERHITZE MIT MIKROWELLEN NUN PRAKTISCH FÜR IHRE LEIBGERICHTE EINGESETZT?

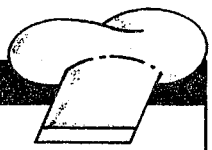
Es ist ganz einfach.
— kürzen Sie die Garzeiten (siehe Garzeitentabelle - Vergleich zwischen kombinierter Betriebsart und Ober-/Unterhitze).
Noch einmal möchten wir daran erinnern, daß die Garzeiten anfangs nicht zu lange angesetzt werden sollten. Probieren Sie das Gericht erst nach einiger Zeit und garen Sie dann noch etwas nach, wenn nötig.
— stellen Sie erst eine etwas höhere Temperatur (20°C mehr als üblich) ein.
— wählen Sie die richtige Mikrowellenleistung (%):
  — Torten und Brot: 20-30
  — Fleisch: 40-60
  — Geflügel: 80-100
  — Fisch: 60-80
  — Gemüse: 90-100
— reduzieren Sie die Flüssigkeit, die den Gerichten zugesetzt wird um 2/3 bis 1/2; falls nötig, können Sie während des Garens Flüssigkeit zufügen.
— verwenden Sie weniger Gewürze, da die Garzeiten kürzer sind und die Mikrowelle den natürlichen Geschmack der Speisen erhält.
— reduzieren Sie das Fett, da die Gerichte nicht anbrennen.
— verwenden Sie für Torten 1 Ei mehr und reduzieren Sie die Flüssigkeit um 2 Löffel, damit sie etwas fester werden.
— wenden Sie große Fleischstücke oder Geflügel nach der halben Garzeit.

GARZEITTABELLE - VERGLEICH ZWISCHEN KOMBINIERTER BETRIEBSART (MIKROWELLE + UNTER/OBERHITZE)

Speise, Gewicht, Größe, Menge	Ober-/ Unterhitze	Kombination Ober-/Unterhitze + Mikrowelle			
	Garzeit (min.)	Garzeit (min.)	Temperatur °C	Leistung Mikrowelle(%)	Gar,-Backebene
Puter (5800 gram)	200	70	200	100	2
Lasagne (6 Portionen)	35	15	200	50	2
Quiche Lorraine (ø 27)	35	25	225	70	2
2 Brotstangen	35	25	225	30	2
Ganze Fische (600 g)	40	15	200	70	2

N.B.:

- Diese Tabelle enthält nur Hinweise. Die Garzeiten können nach Geschmack geändert werden.
- Um die Garzeit zu verkürzen, den Backofen nur mit Ober-/Unterhitze vorheizen.



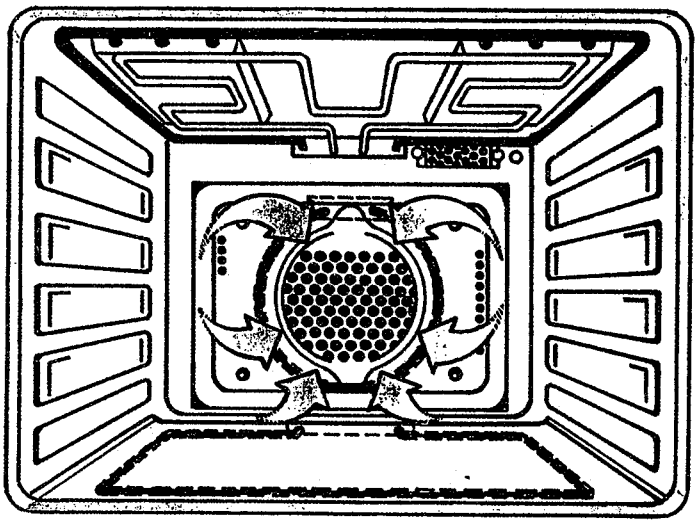
REZEPT

BROTSTANGEN

Geschirr: 2 rechteckige Glasschalen
300 ml Milch, 200 ml Wasser, 50 g Margarine oder Butter, 50 g Hefe, 1 Löffel Zucker, 1 Löffelchen Salz, 800 g Mehl

- Margarine zerlassen, Wasser und Milch zufügen (37°C).
- Hefe auflösen und Mehl, Zucker und Salz zugeben.
- Verarbeiten Sie den Teig, bis Sie eine homogene Masse erhalten: Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt in einer Schüssel 25 Minuten gehen lassen.
- Teig weiterverarbeiten und 2 Brotstangen formen.
- Die Stangen in die beiden Glasschalen legen und weitere 25 Minuten gehen lassen.
- Den Ofen mit Ober-/Unterhitze auf 225°C vorwärmen.
- Auf der 2. Backebene 25 Minuten lang mit der kombinierten Betriebsart, Ober-/Unterhitze bei 225°C und Mikrowellen mit Leistungsebene 30% backen.

BETRIEBSART HEIßLUFT



Die Luft wird an einem Heizelement an der Rückseite des Backofens erwärmt und mit Hilfe eines Ventilators gleichmäßig in dem Garraum verteilt.
Dadurch wird erreicht, daß die Hitze gleichzeitig von allen Seiten an das Gargut gelangt.
Das Garen erfolgt bei Temperaturen, die etwas geringer sind als bei den herkömmlichen Betriebsarten.
Eine Geschmacksübertragung wird durch die Heißluft verhindert, sodaß mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden können und damit Zeit gespart wird.
Besonders angebracht ist die Betriebsart bei großen Fleischstücken, wie Braten, die nicht gewendet werden müssen.
Auch mit der Heißluft ist es weiterhin möglich, hausgemachte Konserven zu sterilisieren.
Die Betriebsart Heißluft erfordert kein Vorwärmen des Backofens.

GLEICHZEITIGES ZUBEREITEN MEHRERER GERICHTE

Gerichte gleicher Art oder verschiedener Art können gleichzeitig auf mehreren Gar- und Backebenen zubereitet werden:
— die Gerichte sollten die gleiche Garzeit haben
— Temperaturen:
- für die Zubereitung des gleichen Gerichtes auf mehreren Backebenen stellen Sie die erforderliche Temperatur ein
- falls verschiedene Gerichte (erforderliche Temperaturen: 200°C, 180°C, 225°C = 200°C) zubereitet werden, schalten Sie eine mittlere Temperatur ein (siehe Tabelle unten) und verlängern die Garzeit.

— bei der Wahl der Garebene halten Sie sich an folgende Regeln:
- Fleisch wird aufgrund der Größe unten eingeschoben, damit die Fettpfanne darunter noch Platz findet.
- überbackenes Gemüse, Kartoffeln, Nudeln usw. werden oben eingeschoben, damit sie eine braune Kruste erhalten.
- leichte Torten, Obsttorten usw. werden in der Mitte eingeschoben, damit sie von den anderen Gerichten Feuchtigkeit erhalten.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- **Vorwärmen** des Backofens ist nur dann notwendig, wenn die Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt.
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, um die Gerichte zu kontrollieren, läuft das Gerät weiter.
- Lassen Sie die Backofentür nie zu lange offen, damit die Hitze nicht verloren geht.
- Die Temperatur im Garraum ist sehr hoch: halten Sie Kinder fern.
- Benutzen Sie den Fettfilter nur für das Braten von Geflügel oder Fleisch.
- Mit Heißluft kann:

— auf 2 Backebenen das gleiche Gericht zubereitet werden (Plätzchen, Torten usw.)
— auf 2 oder 3 Garebenen Verschiedenes zubereitet werden.
— Siehe dazu die entsprechenden Tabellen unten.

- Benutzen Sie vorzugsweise:

— die **2. Garebene** für große Fleischstücke, Geflügel, Käsesoufflé usw.
— die **3. Garebene** für Fisch, Lasagne usw.
— für das Garen auf zwei Backebenen die 2. und die 4. Backebene.

GESCHIRR

Verwenden Sie Backofengeschirr, auch aus Metall und Alufolie zum Abdecken.
Auf Seite 4 finden Sie eine Zusammenfassung der verschiedenen Geschirrarten.

ZUBEHÖR

Rost

Wird zum Abstellen von Töpfen oder zum direkten Grillen verwendet.

Rost und emaillierte Fettpfanne

- Die Fettpfanne kann auf dem Rost gestellt werden und dient zum Braten von kleinen Fleischstücken, Hühnerschlegeln, Fisch usw.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, dient die Fettpfanne, die unter den Rost geschoben wird, zum Auffangen von Bratensauce und Speisepartikeln.
- Zum Braten von großen Fleischstücken mit langen Garzeiten (1,5-3 Stunden), raten wir Ihnen, die Fettpfanne halb mit Wasser zu füllen. Das verdampfende Wasser hält den Braten zart und verhindert das Austrocknen der Oberfläche.

Backblech

Das Backblech wird zum Backen von Pizza, salzigen Torten, Brot, Windbeuteln, Meringue usw. verwendet.

Fettfilter

Er wird nur beim Braten von Fleisch und Geflügel verwendet.

Fleischthermometer

Wird hauptsächlich beim Garen von großen Fleischstücken oder Geflügel verwendet (siehe Temperaturtabelle Fleisch und Geflügel Seite 16).

BETRIEBSART HEIßLUFT - GARTABELLE

Speise, Größe, Gewicht, Menge	Garzeit (min.)	Temperatur (°C)	Garebene
2 pizzas (Ø 30 cm)	25 (Vorwärmen)	250	1 und 3
Salzige Torten (700 g)	20 (Vorwärmen)	225	3
12 Kohlrouladen (1400 g)	45	175	3
Gulasch (6 Portionen)	125 (die letzten 30 Min. ohne Deckel)	160	2
6 Scheiben Lachs in Alufolie	30	160	3
12 Brioches	30	170	1 und 3
48 Baiser	70	100	1 und 3
32 Windbeutel	50	160	1 und 3
24 Kalbsfrikassee	30	170	1 und 3
Rolle (500 g)	7 (Vorwärmen)	225	3
1 Torte (Ø 24 cm)	35	160	3
2 Torten (Ø 24 cm)	45	160	1 und 3
1 Obsttorte (Ø 27 cm)	35	180	3
2 Obsttorten (Ø 27 cm)	50	180	1 und 3

N.B.:

- die Tabelle enthält nur Hinweise. Die Garzeiten können nach Geschmack geändert werden.
- für ein besseres Ergebnis raten wir, das Fleisch ohne Salz zu braten und erst hinterher zu salzen.
- falls Sie das Fleischthermometer verwenden, können Sie aus der Tabelle auf Seite 16 die verschiedenen Temperaturen ablesen.

GAREN AUF MEHREREN GAR,-BACKEBENEN

Temperaturen für Einzelgarung (°C)	Speise	Garzeit (min.)	Einzustellende Temperatur (°C)	Garebene
1 - 175	Cannelloni	55		3
175	Plätzchen	50	175	2
180	Fisch	55		1
2 - 225	Quiche Lorraine	50	200	3
200	Hühner	55		1
3 - 200	Vol-au-Vent	40		3
200	Gemüse	50	200	2
200	Schlegel	50		1

N.B.:

- Die Tabelle enthält nur Hinweise. Die Garzeiten können nach Geschmack geändert werden.

EINKOCHEN

Sie können Konserven im Backofen sterilisieren und brauchen die herkömmliche Methode des Einkochens im Wasserbad nicht mehr anzuwenden:

1) Stellen Sie die Einweckgläser auf den Rost auf der untersten Garebene.
2) Stellen Sie den Backofenthermostat auf 200° C ein.
3) Schalten Sie auf 150°C herunter, sobald die ersten Bläschen zu sehen sind.
4) Lassen Sie das Einkochgut 30 Minuten kochen.
5) Lassen Sie das Einkochgut im Ofen erkalten.

REZEPT

KOHLROULADEN

Portionen: 4-6 Personen
Behälter: rechteckige Form
12 Kohlblätter, 500 g Rinderhack, 150 g Wurst, 2 Eier, 2 Brotscheiben in Milch eingeweicht, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer, 100 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderbrühe, Butter.

- Blanchieren Sie die Kohlblätter 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser
- Mischen Sie Fleisch, Brot, Petersilie und fügen Sie die geschlagenen Eier, Salz und Pfeffer hinzu.
- Füllen Sie die Kohlblätter und rollen Sie sie ein.
- In die rechteckige Form legen und Brühe und Tomatensauce darübergießen.
- Auf der 3. Garebene bei 175°C mit Heißluft 45 Minuten lang garen.

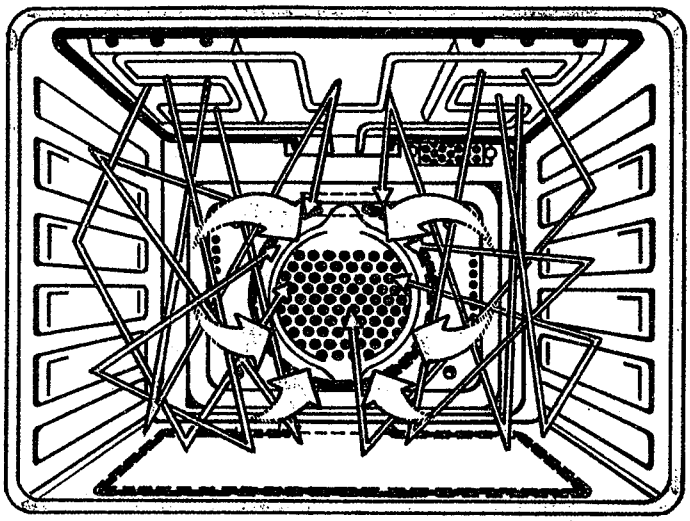
REZEPT

BRIOCHES

Portionen: 12
Geschirr: Backblech
500 g gesiebtes Mehl, 75 g Zucker, 75 g zerlassene Butter, 25 g Hefe, 2 Eier, 250 ml warme Milch, Salz.

- Die Hefe in der warmen Milch auflösen und Mehl und Zucker hinzufügen.
- 1 Ei und die Butter zugeben und vermischen; falls nötig, ein wenig Mehl hinzufügen.
- 5 Minuten kneten und dann 1 Stunde lang aufgehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- In 12 Stücke teilen und auf das Backblech legen.
- Weitere 30 Minuten aufgehen lassen.
- Nach dem Aufgehen mit dem geschlagenen Ei bestreichen.
- Auf der 1. und der 3. Garebene bei 170°C 30 Minuten lang backen.

KOMBINIERTE BETRIEBSART MIKROWELLE UND HEIßLUFT



Durch das Kombinieren der Betriebsarten **Heißluft** und **Mikrowelle** haben Sie die Möglichkeit, schneller schmackhafte und gesunde Gerichte zuzubereiten.
Die Hitze gelangt von allen Seiten gleichmäßig an das Gargut. Die Mikrowelle wird von oben eingespeist, von den Backofenwänden reflektiert und gelangt dann in die Speisen.

MIT DER KOMBINIERTEN BETRIEBSART

— hat das Fleisch eine knackige Kruste und bleibt innen zart und saftig.
— sind Kuchen und Torten locker, leicht und haben eine goldbraune Oberfläche.
— verlieren die Gemüse weder an Nährwert noch an Farbe. und vor allen Dingen... brauchen Sie nicht "den ganzen Tag" in der Küche zu verbringen.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- Beim Öffnen der Backofentür wird der Betrieb unterbrochen.
- Schließen Sie die Backofentür sorgfältig, da das Gerät sonst nicht funktioniert.
- Benutzen Sie nie:
— Metallbehälter, Alufolie und Teller mit Metallrand.
— Kristall.
— Plastiksäckchen, Papierservietten.
— Stroh und Holz.
— Klarsichtfolie.
— die Kombination Rost/Fettpfanne.
— Metallthermometer.
- Falls der Backofen vorgewärmt werden muß, darf nur die Betriebsart Heißluft eingesetzt werden (Die Mikrowelle darf nie bei leerem Garraum verwendet werden!).
- Berücksichtigen Sie eine bestimmte Ruhezeit (ca. 10 Min.) nach dem Garen mit ein, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Benutzen Sie vorzugsweise:
— die **2. Garebene** für große Fleischstücke, Geflügel usw.
— die **3. Garebene** für flache Gerichte, wie salzige Torten, und stellen Sie das Gericht auf die Mitte des Rostes.

GESCHIRR

Verwenden Sie feuerfestes Geschirr, das auch für Mikrowelle geeignet ist.
Auf Seite 4 finden Sie eine Tabelle für Geschirr.
Sie können verwenden:
— feuerfestes Glas und feuerfeste Keramik
— Teller ohne Metallrand
— möglichst nicht poröses Porzellan
— kleine Stückchen Alufolie, um zarte Teile vor dem Verbrennen zu schützen (z.B.: Flügel und Schlegel vom Brathuhn).

ZUBEHÖR

Rost

Wird zum Abstellen der Töpfe verwendet.
— um zu garen
— um zu erwärmen.

Fettpfanne

Wird wie ein Topf verwendet.
- um Gemüse, Kartoffeln, Fisch usw. zu garen. Zum Abstellen.
- um Gerichte in anderen Behältern zu garen und zu erwärmen.

Fettfilter

Wird nur beim Braten von Fleisch und Geflügel verwendet.

WIE WIRD DIE KOMBINIERTE BETRIEBSART HEIßLUFT MIT MIKROWELLE NUN PRAKTISCH FÜR IHRE LEIBGERICHTE EINGESETZT?

Es ist ganz einfach.
— Kürzen Sie die Garzeiten (siehe Garzeitentabelle - Vergleich zwischen kombinierter Betriebsart und Heißluft). Noch einmal möchten wir daran erinnern, daß die Garzeiten anfangs nicht zu lange angesetzt werden sollten. Probieren Sie das Gericht erst nach einer Weile und garen Sie dann noch etwas nach, wenn nötig.
— Stellen Sie erst eine etwas höhere Temperatur (20°C mehr als üblich) ein.
— Wählen Sie die richtige Mikrowellenleistung (%):
  — Torten und Brot: 20-30
  — Fleisch: 40-60
  — Geflügel: 80-100
  — Fisch: 60-80
  — Gemüse: 90-100
— Reduzieren Sie die Flüssigkeit, die den Gerichten zugesetzt wird, um 2/3 bis 1/2; falls nötig, können Sie während des Garens Flüssigkeit zufügen.
— Verwenden Sie weniger Gewürze, da die Mikrowelle den natürlichen Geschmack der Speisen erhält.
— Reduzieren Sie das Fett, da die Gerichte nicht anbrennen.
— Verwenden Sie für Torten 1 Ei mehr und reduzieren Sie die Flüssigkeit um 2 Löffel, damit sie etwas fester werden.
— Wenden Sie große Fleischstücke oder Geflügel nach der halben Garzeit.

GARZEITENTABELLE - VERGLEICH ZWISCHEN KOMBINIERTER BETRIEBSART (MIKROWELLE UND HEIßLUFT)

Speise, Gewicht, Größe, Menge	Heißluft Garzeit (min.)	Kombination Heißluft + Mikrowellen			
		Garzeit (min.)	Temperatur (°C)	Leistung Mikrowelle %	Gareebene
Gemüsesoufflé (1400 g)	45	25	180	50	2
Kalbsbraten (1200 g)	120	65	180	30	2
2 Brotstangen	50	25	200	30	2
Huhn (1200 g)	40	20	225	80	2

N.B.:

- **Diese Tabelle enthält nur Hinweise. Die Garzeiten können nach Geschmack geändert werden.**
- **Um die Garzeit zu verkürzen, darf der Backofen nur mit Heißluft vorgewärmt werden.**

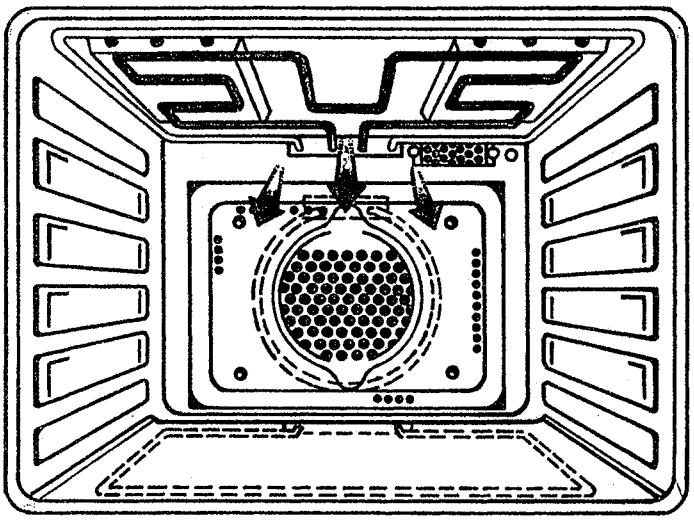
REZEPT

SPINATSOUFFLÉ

Portionen: 6-8 Personen
Behälter: feuerfeste Auflaufform aus Glas Ø 24 cm
1 kg tiefgekühlter Spinat,
50 g Butter
100 g Käse
3 Eier
30 g geriebener Parmesankäse
Muskatnuß
Salz, Pfeffer

- Tauen Sie den Spinat mit Mikrowelle bei 100% Leistung 12 Minuten lang auf.
- Spinat kleinhacken, Butter hinzufügen und mit Mikrowelle bei 100% Leistung 12 Minuten lang garen.
- Spinat mit Käse, Eigelb, Salz, Pfeffer, Parmesankäse und Muskatnuß vermischen.
- Das Eiweiß steif schlagen und dem Gemisch beigeben.
- In die Glasform Ø 24 cm füllen und mit Semmelbrösel bestreuen.
- Den Backofen mit Heißluft auf 180°C vorheizen.
- Auf die 2. Backebene stellen. Mit kombinierter Betriebsart Heißluft 180°C und Mikrowelle bei 50% Leistung 25 Minuten lang backen.

BETRIEBSART GRILL



Die Betriebsart Grill ist Ihnen schon bekannt.
Die Hitze kommt von oben und bräunt die Gerichte, bis sie eine knackige Kruste bekommen.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- Schließen Sie die Backofentür beim Grillen.
- Das Vorheizen des Grills von 2-3 Minuten ist nur dann notwendig, wenn die Garzeit sehr kurz ist (Grillen von Toast, Speck 1-2 Minuten).
- Wenden Sie das Gericht nach der halben Grillzeit, damit auch die andere Seite braun wird.

GESCHIRR

Verwenden Sie Backofengeschirr, auch aus Metall.
Auf Seite 4 finden Sie eine Zusammenfassung der verschiedenen Geschirrarten.

ZUBEHÖR

Rost

— Die Speisen werden direkt darauf gelegt.
— Pfannen können darauf abgestellt werden.

Emaillierte Fettpfanne

— Wird auf den Rost gestellt und zum Grillen von kleinen Fleischstückchen, Fisch usw. benutzt.
— Wird unter den Rost geschoben, auf dem direkt gegrillt wird, um Bratensaft aufzufangen.

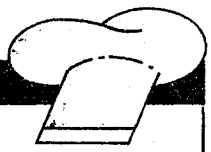
BETRIEBSART SOLOGRILL - GARZEITTABELLE

Speise, Größe, Gewicht, Menge	Garzeit (min.)	Temperatur (°C)	Garebene
Kotlett (400 g)	20	225	4
Fische (340 g)	14	225	4
Würste (600 g)	10	200	4
Frankfurter (600 g)	8	200	4
Speck (120 g)	3	200	4
Toast (6 Scheiben)	6	225	4
Gratinierte Nudeln	6	225	3

N.B.:

- Wenden Sie die Speisen nach der halben Grillzeit.
- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, grillen Sie das Fleisch ohne Salz und salzen Sie es später.
- Die Tabelle enthält nur Hinweise. Die Grillzeiten können nach Geschmack geändert werden.

REZEPT



NUDELAUFLAUF

Portionen: 4-6 Personen
Behälter: für die Fleisch - und die Bechamelsauce einen Backofentopf; für den Nudelauflauf eine eingebutterte Backofenform
500 g Makkeroni, geriebener Granakäse.
Für die Fleischsauce: 450 g Hackfleisch, 450 g Tomatensauce, 1,5 Rindersuppenwürfel, 1/2 Glas trockenen Weißwein, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 25 g Butter, 30 ml Oel.
Für die Bechamelsauce: 50 g Butter, 50 g Mehl, 500 ml Milch, Salz, Muskatnuß.
Zubereitung der Fleischsauce:

- Knoblauch und Zwiebel fein hacken, die Saucentöpfe zugedeckt in das Gerät stellen, Oel und Butter zugeben und 6 Minuten lang bei 100% Mikrowellenleistung garen.
- Fleisch und Wein zugeben, umrühren und ohne Deckel weitere 5 Minuten bei 100% Mikrowellenleistung und 20 Minuten lang mit 60% Mikrowellenleistung garen.
- Brühwürfel und Tomatensauce zugeben, umrühren und ohne Deckel 5 Minuten lang mit 100% er Leistung und 20 Minuten lang mit Leistung 60% garen.
- In der Zwischenzeit werden die Makkeroni auf dem Herd in Salzwasser gekocht, gut abgetropft, mit der Fleischsauce gemischt und warmgestellt.

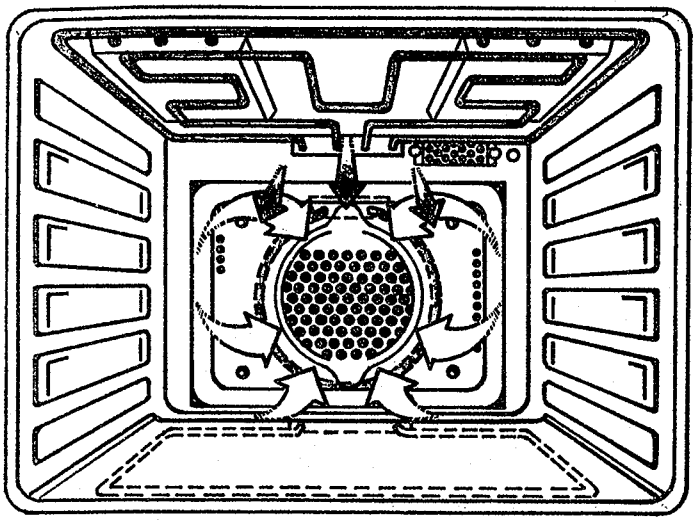
Zubereitung der Bechamelsauce:

- Die Butter 2 Minuten lang mit 100% Mikrowellenleistung zerlassen. Das Mehl zugeben und umrühren; die kochende Milch darübergießen und 6-7 Minuten mit 100% Mikrowellenleistung garen.
- Mit einem Elektrorührer gut durchrühren und Salz und Muskatnuß dazugeben.

Zubereitung des Nudelauflaufs:

- Makkeroni und Bachamelsauce abwechselnd in Lagen in die Auflaufform geben.
- Auf die 3. Garebene stellen und 6 Minuten lang bei 225°C überbacken/grillen.

BETRIEBSART HEIßLUFTGRILL



Der **Heißluftgrill** ist eine neue Betriebsart.
Die Hitze wird von dem Grillelement oben im Garraum abgestrahlt und von dem Heißluftventilator gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Betriebsart ist ideal für das Überbacken und ergibt knackige Krusten an der Oberfläche, während das Innere des Grillgutes gut durchgegart wird, ohne daß die Oberfläche verbrennt.
Weiterhin hilft diese Betriebsart Energie zu sparen, da die Backofentür geschlossen bleibt und der Grillelement von dem Backofenthermostat gesteuert wird.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten, entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- Schließen Sie die Backofentür beim Garen.
- Die besten Ergebnisse mit dem Heißluftgrill erhalten Sie, wenn Sie den Backofenthermostat und den Wahlschalter ⊟ auf das Symbol stellen.
- Wenn die Backofentür geöffnet wird, läuft das Gerät weiter.
- Lassen Sie die Backofentür nie lange geöffnet, damit die Wärme nicht verloren geht.
- Die Temperatur im Garraum ist sehr hoch. Halten Sie daher Kinder fern.
- Bei kurzen Garzeiten sollte der Backofen vorgewärmt werden.
- Benutzen Sie den Fettfilter für das Grillen von fetten Gerichten.
- Um ein gutes Grillergebnis zu erhalten, sollten Sie das Gargut nach der halben Garzeit wenden.
- Benutzen Sie vorzugsweise:

— die 2. Garebene für große Fleischstücke, ganze Hühner usw.
— die 3. Garebene für Fisch, halbe Hühner usw.
— die 4. Garebene für Schlegel, Würste, Frankfurter usw.

GESCHIRR

Verwenden Sie Backofengeschirr, auch aus Metall.
Auf Seite 4 finden Sie eine Zusammenfassung der verschiedenen Geschirrarten.

ZUBEHÖR

Rost

— Die Speisen werden direkt darauf gelegt und gegrillt.
— Behälter können darauf abgestellt werden.

Emaillierte Fettpfanne

— Wird auf den Rost gestellt und zum Grillen von kleinen Fleischstücken, Fisch usw. benutzt.
— Wird unter den Rost geschoben, auf dem direkt gegrillt wird, um Bratensaft aufzufangen.

Fettfilter

Wird für fette Gerichte verwendet.

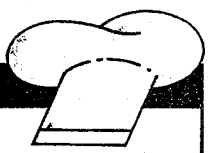
GARZEITTABELLE FÜR HEIßLUFTGRILL

Speise, Größe, Gewicht, Menge	Garzeit (min.)	Temperatur (°C)	Garebene
Gemischtes Gemüse (1000 g)	35	200	4
Roastbeef (1000 g)	70	180	2
32 Spießchen (1400 g)	30	200	4
Gefülltes Brathuhn (1200 g)	60	200	3
2 halbe Hühner (1200 g)	50	225	3
3 Hamburher Hühnchen (1200 g) mit Kartoffeln	55	225	3

N.B.:

- Drehen Sie den Backofenthermostat nie über das Symbol hinaus.
- Die Tabelle enthält nur Hinweise. Die Grillzeiten können nach Geschmack geändert werden.
- Wenden Sie die Speisen nach der halben Grillzeit.
- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, grillen Sie das Fleisch ohne Salz und salzen es hinterher.

REZEPT



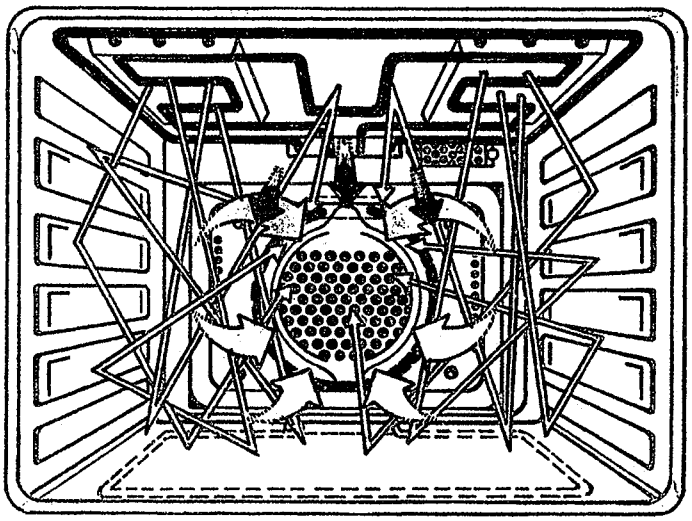
GEFÜLLTES HUHN

4 Portionen
Behälter: Rost mit untergeschobener Fettpfanne
1 Huhn, Gewicht etwa 1 kg
150 g Speck
Rosmarin
Wilder Fenchel
Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer

- Für die Füllung wird der Speck mit den Gewürzen feingehackt und Salz und Pfeffer zugegeben.
- Das Huhn füllen und mit Oel bepinseln.
- Auf die 3. Garebene stellen und die Fettpfanne unter das Rost schieben.
- Mit der Betriebsart Heißlusftgrill bei 200°C 60 Minuten lang grillen.

KOMBINIERTE BETRIEBSART MIKROWELLEN UND HEIßLUFTGRILL

Kombinierte Betriebsarten, worin besteht die Neuigkeit? Durch das Kombinieren mit Mikrowellen haben Sie die Möglichkeit, schneller schmackhafte und gesunde Gerichte zuzubereiten und Energie zu sparen.



Heißluftgrill mit Mikrowelle
Die Hitze wird von dem Grillelement abgestrahlt und von dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.
Die Mikrowelle wird von oben eingespeist, von den Backofenwänden reflektiert und gelangt dann in die Speisen.
Diese Kombination ist ideal zum Überbacken, damit die Oberfläche eine schöne Kruste bekommt und gleichzeitig, das Innere zu garen, ohne daß die natülichen Säfte verloren gehen. Durch die Mikrowellen wird dabei Energie und Zeit gespart.

WICHTIG

- Haben Sie die Seiten 3, 4, 5, 6, 8 und 9 schon gelesen?
- Halten Sie sich an die Tabelle auf Seite 5, um die verschiedenen Betriebsarten,entsprechend dem Gericht, richtig zu wählen.
- Damit die Mikrowelle betrieben werden kann, muß die Backofentür fest geschlossen sein.
- Falls die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schaltet das Gerät ab und muß durch Drücken der Starttaste ◊ wieder gestartet werden.
- Damit der **Heißluftgrill** voll ausgenutzt wird, stellen Sie den Backofenthermostat ▭ auf das Symbol ≋.
- Benutzen Sie nie:
  — Metall, Metallbehälter und Teller mit Metallrand.
  — Metallspießchen.
  — die Kombination Rost/emaillierte Fettpfanne.
  — das Fleischthermometer.
- Falls der Backofen vorgeheizt werden muß, darf dies nur mit der Betriebsart Heißluftgrill vorgenommen werden (die Mikrowelle darf nie bei leerem Garraum verwendet werden!).
- Wenden Sie die Speisen nach der halben Garzeit.
- Berücksichtigen Sie eine Ruhezeit von 10 min. nach dem Garen, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Benutzen Sie vorzugsweise:
  — die 3. Garebene für große Fleischstücke, Geflügel usw. (Heißluftgrill mit Mikrowelle).
  — die 4. Garebene für Spießchen und flache Gerichte usw.

GESCHIRR

Verwenden Sie feuerfestes Geschirr, das auch für die Mikrowelle geeignet ist.
Auf Seite 4 finden Sie eine Tabelle für Geschirr.
Sie können verwenden:
— Glas
— Keramik
— Glaskeramik
— möglichst nicht poröses Porzellan
— kleine Stückchen Alufolie, um zarte Teile vor dem Verbrennen zu schützen (z.B.: Flügel und Beine am Brathuhn).

ZUBEHÖR

Rost
— Zum Grillen direkt auf dem Rost.
— Als Untersatz für andere Behälter.

Fettfilter
Wird nur für fette Braten verwendet.

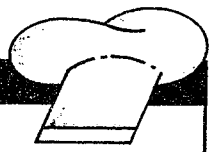
WIE WIRD DIE KOMBINIERTE BETRIEBSART HEIßLUFTGRILL MIT MIKROWELLEN PRAKTISCH FÜR IHRE LEIBGERICHTE EINGESETZT?
Es ist ganz einfach.

- Kürzen Sie die Garzeiten (siehe Garzeitentabelle - Vergleich zwischen kombinierter Betriebsart Heißluftgrill und Mikrowelle und Heißluftgrill).
- Stellen Sie die Grilltemperatur entsprechend nach dem jeweiligen Gericht ein.
- Für große Fleischstücke empfehlen wir eine mittlere Garebene, damit die Oberfläche nicht anbrennen kann.
- Die höchste Garebene ist geeignet, um dünne Fleischscheiben zu grillen oder anderen Gerichten den "letzten Schliff" zu geben.
- Wählen Sie die richtige Mikrowellenleistung (%). je nach dem Gericht:
  — Fleisch: 40-60
  — Geflügel: 80-100
  — Fisch: 60-80
- — Gemüse und gratinierte Kartoffeln: 80-100
- Wir empfehlen Ihnen, die Garzeit lieber etwas kürzer einzustellen und nach einer Weile zu probieren: falls nötig können Sie noch etwas nachgaren.
- Verwenden Sie weniger Gewürze, da die Mikrowelle den natürlichen Geschmack der Speisen erhält.
- Verwenden Sie weniger Fett.

GARZEITENTABELLE - VERGLEICH ZWISCHEN KOMBINIERTER BETRIEBSART (HEIßLUFT UND MIKROWELLE) UND HEIßLUFTGRILL

Speise, Gewicht, Größe, Menge	Heißluftgrill	Kombination Heißluftgrill + Mikrowelle			
	Garzeit (min.)	Garzeit (min.)	Temperatur (°C)	Mikrowellenleistung %	Garebene
Roastbeef (1000 g)	70	30	200	50	3
Spießchen (1400 g)	30	15	225 ≋	50	4
Fisch (500 g)	40	18	180	60	3
Lammkeule (1000 g)	50	25	180	50	3
Gratinierte Kartoffeln (1000 gram)	40	20	225 ≋	70	3

N.B.:
- Drehen Sie den Backofenthermostat nie über das Symbol ≋ hinaus.
- Wenden Sie die Speisen nach der halben Grillzeit.
- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, grillen Sie das Fleisch ohne Salz und salzen es hinterher.
- Diese Tabelle enthält nur Hinweise. Die Grillzeiten können nach Geschmack geändert werden.



REZEPT

GEGRILLTE SPIEßCHEN

Menge: 32 Spießchen
Es werden benötigt: Holzspießchen und die Fettpfanne.
500 g Wurst
500 g Schweinefleisch
Paprikaschoten und Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Oel

- Schneiden Sie Fleisch und Gemüse in Würfel.
- Stecken Sie das Fleisch und das Gemüse auf die Holzspießchen.
- Heizen Sie den Ofen mit der Betriebsart Heißluftgrill auf 225°C vor.
- Spießchen auf die Fettpfanne legen, mit Oel bepinseln, Salz und Pfeffer zugeben und auf die 4. Garebene einschieben.
- 15 Minuten lang mit der kombinierten Betriebsart Heißluftgrill bei 225°C und 50% Mikrowellenleistung grillen.

RATSCHLÄGE FÜR DIE REINIGUNG

Reinigung des Garraums und des Zubehörs

- Die emaillierten Innenwände des Backofens sollten nach jedem Gebrauch - besonders bei fetten Gerichten - mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden, solange sie noch warm sind. Auf diese Weise ist das Reinigen einfacher und es bilden sich beim darauffolgenden Gebrauch keine unangenehmen Gerüche.
- Die erreichbaren Stellen oben im Garraum, unter dem Grillwiderstand werden mit einer weichen Bürste gereinigt.
- Das Zubehör kann einfach mit einem weichen Schwamm und flüssigem Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Säuren oder Metallwolle.

Reinigung der Bedienungsblende, der Schalter und des Griffs

- Verwenden Sie einen weichen Schwamm und flüssiges Spülmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder chlorhaltige Produkte.
- Verwenden Sie keine Metallwolle.
- Hartnäckige Flecken werden in mehreren Durchgängen mit warmen Wasser abgewaschen.

Reinigung des Fettfilters

- Es ist ratsam, den Fettfilter abzunehmen und zu kontrollieren, wenn der Ofen kalt ist.
- Falls nötig, reinigen Sie den Filter nach jedem fetten Braten oder mindestens nach 4-5 maliger Gebrauch.
- Bei normalem Schmutz wird der Fettfilter in warmes Wasser mit einem Zusatz von Spülmittel eingeweicht. Nachspülen und abtrocknen.
- Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie ein Spezialprodukt, spülen nach und trocknen den Filter ab.

Vorsicht

Beim Mikrowellengaren werden Spritzer auf den Wänden mitgegart. Entfernen Sie deshalb die Speisereste und Fettspritzer nach jedem Gebrauch.

WARTUNG

Damit das Gerät immer im besten Zustand ist, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, daß:

- Die Dichtung am Garraum (siehe Seite 3) sauber ist und sich keine Speisereste darauf abgesetzt haben.
- Die Dichtung am Garraum nicht beschädigt ist.
- Der Rand rund um die Abschirmung innen an der Backofentür (siehe Seite 3) nicht beschädigt ist.

— Die Schrauben der Abschirmung sich nicht gelöst haben. Auf keinen Fall dürfen Sie versuchen, die Schrauben zu lösen.

- Die beiden Kontaktgeber für die Sicherheitsschalter oben an der Innenseite der Backofentür (siehe Seite 3) sich nicht gelöst haben.

Falls Sie bei der Kontrolle einen der oben genannten Fehler finden sollten, halten Sie sich bitte an folgende Regeln:

- benutzen Sie die Mikrowellenfunktion nicht
- versuchen Sie nie, selbst Reparaturen auszuführen
- rufen Sie einen autorisierten Kundendienst (bitte auch Abschnitt beachten).

FRAGEN UND ANTWORTEN

Wenn das Gerät nicht funktioniert, kontrollieren Sie, ob:

- der Strom ausgefallen ist
- die Backofentür richtig geschlossen ist
- die Garzeit eingestellt worden ist
- falls Sie mit Mikrowelle garen:
  - die Taste ✋ nicht gedrückt worden ist
  - die Starttaste ◇ gedrückt worden ist

Wenn die Gerichte nicht richtig gar sind, kontrollieren Sie ob:

- die gewählte Temperatur oder Mikrowellenleistung zu niedrig war
- die Garzeit nicht ausreichend bemessen war
- die Größe und die Dichte der Speisen von den angegebenen Werten der Rezepte abweichen
- das Gargeschirr richtig gewählt wurde.

Wenn die Gerichte übergart sind, kontrollieren Sie ob:

- die gewählte Temperatur oder die Mikrowellenleistung zu hoch war
- die eingestellte Garzeit zu lang war
- die Größe und die Dichte der Speisen von den angegebenen Werten der Rezepte abweicht.

Wenn die Gerichte nicht schön braun geworden sind, kontrollieren Sie ob:

- die richtige Temperatur eingestellt worden ist
- das Gericht auf der richtigen Gar,-Backebene im Backofen gestellt wurde.

Wenn es in der Küche angebrannt riecht, kontrollieren Sie ob:

- die Innenwände des Garraums sauber sind
- für herkömmliche Betriebsarten Papier- oder Strohbehälter verwendet wurden.
- die Temperatur für das Gericht zu hoch gewählt worden ist.

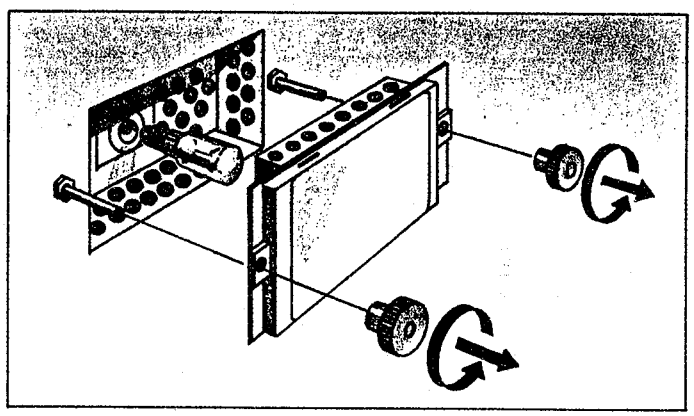
TECHNISCHE ANGABEN

N.B.: Kontrollieren Sie die Hinweise in diesem Heft aufmerksam, bevor Sie den Techniker rufen, um unnötige Service-Einsätze und die damit verbundenen Kosten zu vermeiden.
Geben Sie immer die Service-Nummer Ihres Gerätes an.
Rufen Sie den nächsten Philips-Kundendienst. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

AUSWECHSELN DER GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Glühlampe kann selbst ausgewechselt werden, ohne daß der Kundendienst gerufen werden muß.
Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:
- machen Sie das Gerät stromlos, dazu die Sicherung für den Stromkreis herausschrauben bzw. ausschalten.
- öffnen Sie die Ofentür.
- lösen Sie die Rändelmutter an der Glasabdeckung an der Rückseite des Garraums.
- nehmen Sie die Glasabdeckung ab.
- wechseln Sie die Glühlampe aus.
- die Glasabdeckung wieder aufsetzen und mit den Rändelmuttern befestigen.
  Als Glühlampe bitte nur 25 W, 220 V, E 14, T 300°C verwenden.

Wichtig: Bevor Sie die Backofentür wieder schließen, versichen Sie sich, ob die Glasabdeckung richtig angebracht worden ist.



BETRIEB VON KOCHMULDEN IN VERBINDUNG MIT DEM EINBAUHERD

Die Kochmulde kann mit mormalen oder Blitz-Kochplatten bestückt sein.
Die Kochstellenschalter haben eine Skala von 0-11, wobei die Zahlen Referenzwerte darstellen.
Je höher die Zahlen, um so höher ist die Temperatur der Kochstelle. Eine gelbe Kontrollampe an der Bedienungsblende zeigt an, wann eine Kochstelle eingeschaltet ist.

WICHTIG

Auf allen Kochstellen dürfen nur Töpfe mit ebenem Boden ohne jegliche Deformation verwendet werden.
Der Durchmesser des Topfbodens muß gleich oder ein wenig größer (nie kleiner) sein, als der Durchmesser der Kochstelle (Abb. 12).
Vor dem ersten Gebrauch sollten die Kochstellen etwa 3 Minuten lang leer, ohne Topf, bei höchster Temperatur aufgeheizt werden. Die Kochstellen dürfen ansonsten nie leer aufgeheizt werden.

KOCHMULDEN

Normale (N) oder Blitz- (ein roter Punkt in der Mitte der Kochstelle) Kochplatten

Durchmesser 145 N - Schalterstellung - von 0 bis 11
Durchmesser 145 R - Schalterstellung - von 0 bis 11
Durchmesser 180 N - Schalterstellung - von 0 bis 11
Durchmesser 180 R - Schalterstellung - von 0 bis 11

Die Anzahl der verschiedenen Kochstellen ist je nach Ausführung der Kochmulde verschieden.

BETRIEB VON GLASKERAMIK KOCHFELDERN IN VERBINDUNG MIT DEM EINBAUHERD

Die Glaskeramik-Kochfelder sind je nach Ausstattung mit Halogenkochstellen oder mit Strahlungsheizkörper-Kochstellen ausgerüstet. Die Kochstellen sind sichtbar auf der Glaskeramik-fläche aufgezeichnet.

WICHTIG

Auf diesen Kochstellen dürfen nur Töpfe mit ebenem Boden ohne jegliche Deformation verwendet werden.
Der Durchmesser des Topfbodens muß gleich oder ein wenig größer (nie kleiner) sein, als der Durchmesser der Kochstelle (Abb. 12).
Die Kochstellen dürfen nie leer aufgeheizt werden.
Die Kochstellenschalter für die Einstellung der Kochstelle haben eine Skala von 0-11. Diese Zahlen sind Referenzwerte. Je höher die Zahl, um so höher ist die Temperatur der Kochstelle.

Bei einigen Geräten ist auf dem Kochstellschalter außer der Zahlenskala von 0 bis 11 noch das Symbol "◉" (Abb. 13) zu sehen. Die Zahlen von 0 bis 11 dienen zur Einstellung der Temperatur des ersten Heizkreises der Kochstelle (Beispiel: bis zu 1700 W auf Stellung 11).
Wird der Kochstellenschalter auf das Symbol "◉" gedreht, so schalten Sie den zweiten Heizkreis dieser Kochstelle dazu.
Um nun die Temperatur der gesamten Kochstelle einzustellen, drehen Sie den Kochstellenschalter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zahl zwischen 0 und 11 zurück.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie 82/499-EG über Funkentstörung.

INSTALLATION

Geräteabmessungen (Abb.1)

Höhe	595 mm
Breite	595 mm
Tiefe	530 mm

Nischenmaß (Abb. 2/3 Herd/Backofen)

Höhe	598 mm
Breite	560 mm
Tiefe	550 mm

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

Typenschild, Abb. 4

Das Typenschild mit allen Angaben befindet sich auf der rechten Seite unten hinter der Gerätetür (Abb. 4).
Elektrischer Anschluß - Abb. 5, 6, 7.
Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muß mit der Netzspannung übereinstimmen. Das Gerät muß von einem konzessionierten Fachmann angeschlossen werden. Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmung muß durch ordnungsgemäßen Einbau des Gerätes sichergestellt sein. Bei Geräteausführungen mit montierten Anschlußkabeln und Schukostecker muß diese an eine vorschriftsmäßig installierte Schukosteckdose angeschlossen werden.

Achtung!

Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Vor jedem Eingriff ist unbedingt der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen bzw. bei festem Elektroanschluß dieser spannungsfrei zu machen. Die Einbauherde sind mit den Einbaukochmulden nach beigefügter Tabelle kombinierbar.

HINWEISE ZUM HERD-/BACKOFENEINBAU

Es ist darauf zu achten, daß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier des Herdumbauschrankes mit eiem hitzebeständigen Kleber (130°C) verarbeitet ist. Ungeeignete Kunststoffbeläge oder Klebstoffe können zur Verformung führen oder sich ablösen. Im Zweifelsfalle ist die Herstellerfirma der Einbaumöbel zu befragen. Ausschnitte für Kochmulden in der Arbeitsplatte sollten nur gefräst und die Maßangaben des Kochmuldenherstellers beachtet werden.

HERDEINBAU

Der Einbauherd wird in einem Umbauschrank mit den in Abb. 2 angegebenen Ausschnittmaßen eingebaut. Der Schrank sollte an der Rückseite eine Öffnung zur Belüftung haben. Durch diese Öffnung wird auch die Anschlußleitung verlegt. Auf ausreichende Länge ist zu achten.
Die Kochmulde (Abb. 6) entsprechend der ihr beiliegenden Installations-Anweisung einsetzen und befestigen.
Den Herd neben den Umbauschrank stellen, die Abdeckung Abb. 6 entfernen, die Anschlußleitung nach Schaltbild anbringen und das Anschlußkabel mit der Zugentlastung sichern. Die Abdeckung wieder anbringen. Die grün-gelbe Schutzleitung der Mulde an der vorgesehenen Schutzleiterschraube des Einbauherdes anbringen (Abb. 8).
Nun die Anschlußstecker der Kochmulde mit der Klemmleiste des Herdes verbinden (Abb. 8). Es ist darauf zu achten, daß die Farbmarkierung und Bezeichnung der Steckbuchsen von Herd und Mulde übereinstimmen.

Nun kann der Einbauherd in den Umbauschrank eingeschoben werden. Dabei ist darauf zu achten, daß das Anschlußkabel nicht gequetscht wird.
Den Einbauherd mit den Schrauben (B) (Abb. 2) am Umbauschrank befestigen. Die Bohrungen sind nach Öffnen der Tür zugänglilch.

BACKOFENEINBAU

Der Backofen wird in einen Umbauschrank mit den in Abb. 3 eingegebenen Ausschnittmaßen eingebaut. Den Schukostekker in eine vorschriftsmäßig installierte Schukosteckdose stecken.

SICHERHEITSHINWEISE

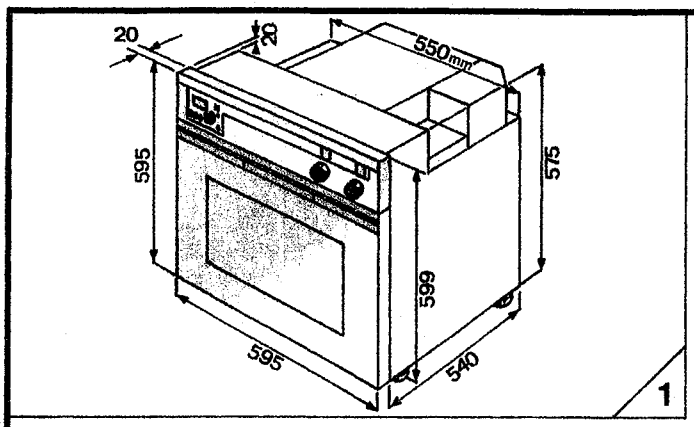
- Bei der Installation des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trenen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Nach der Installation des Herdes/Backofens dürfen stromführende Teile nicht mehr erreichbar sein.
- Bei Betrieb und nach der Backofenbenutzung werden bzw. sind die Funktions- und gewisse Gehäuseteile heiß. Besondere Vorsicht ist bei Benutzung des Grills geboten. Machen Sie Kinder darauf aufmerksam und halten Sie sie vom Gerät fern.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Bereiten Sie daher Gerichte wie Pommes Frites etc. nur unter Aufsicht zu.
- Im Backofen dürfen keine Gegenstände aus brennbarem Material aufbewahrt werden.
- Der Backofen darf auf keinen Fall mit Alufolie ausgelegt werden.
- Dieses Gerät darf nicht zu Heizzwecken verwendet werden.

Bitte beachten:

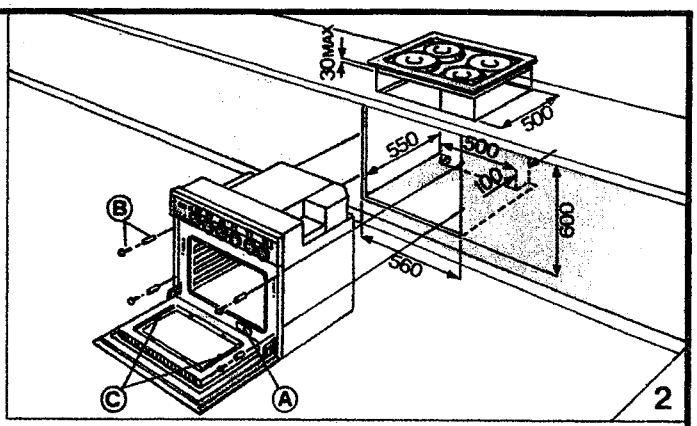
Leitungen anderer Elektrogeräte, welche in der Nähe des Herdes oder Backofens benutzt werden, dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür untergeklemmt werden.

Der Hersteller lehnt die Haftung für Personen, -und Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung der obengenannten Hinweise entstehen können.
Die Masseverbindung zwischen der Kochfläche und dem Bakofen ausführen (Ausschnitt (A) Abb. 8).

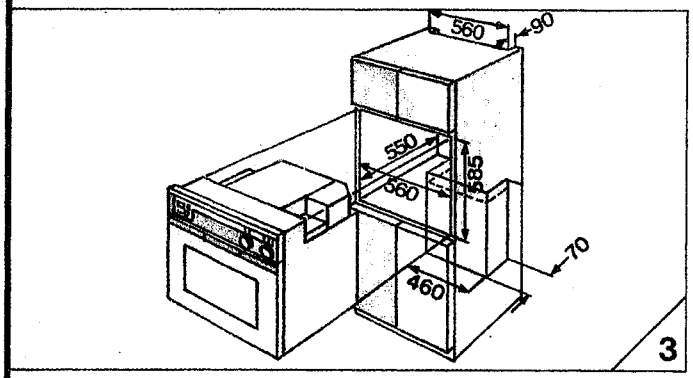
- Die Klemmen der Kochfläche mit dem Klemmebrett des Backofens an der Oberseite (Abb. 8) verbinden und dabei die farblich gekennzeichneten Paarungen auf dem Schild beachten.
- Bei Backöfen, die mit Kochflächen mit automatischen Kochplatten kombiniert werden können, müssen die Haargefäße vorsichtig verlängert und an den entsprechenden Fühlern (Ausschnitt (D) Abb. 6) angebracht werden, die sich in der Mitte der Kochplatten befinden. Die Federn müssen dabei in die Blockierposition springen.
- Den Backofen in das Möbel einbauen. Dabei darf der Griff nicht zum Anheben benutzt werden und die elektrischen Anschlußdrähte dürfen nicht eingeklemmt werden.
- Den Backofen mit den 4 Schrauben und den entsprechenden Abstandsstücken am Möbel anbringen (Ausschnitt (B), Abb. 2).



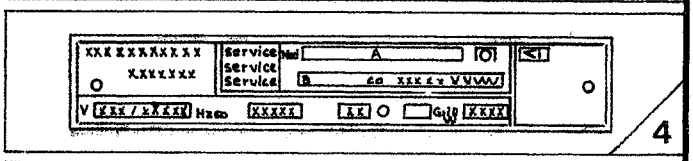
1



2

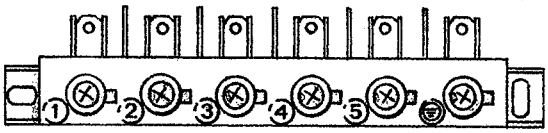


3

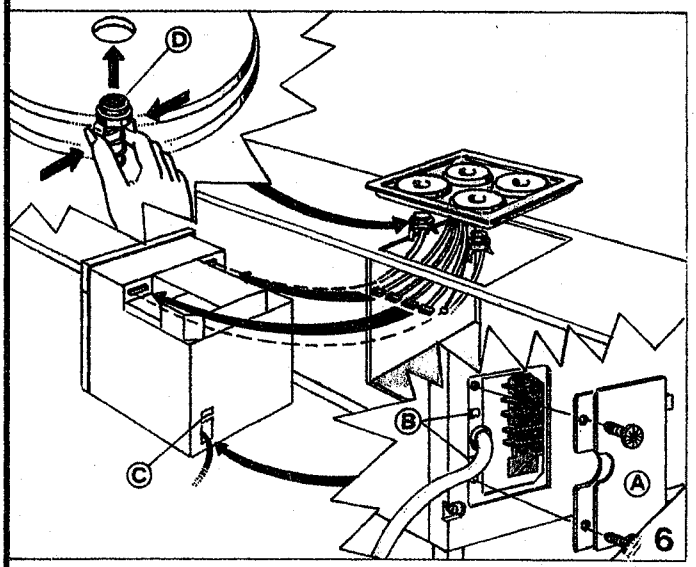


4

220 V~	1	2	3	4	5	⏚
380 V 3 N~	1	2	3	4	5	⏚
380 V 2 N~	1	2	3	4	5	⏚
220 V 3~	1	2	3	4	5	⏚

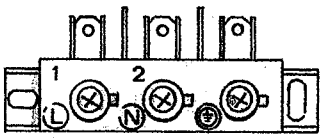


5

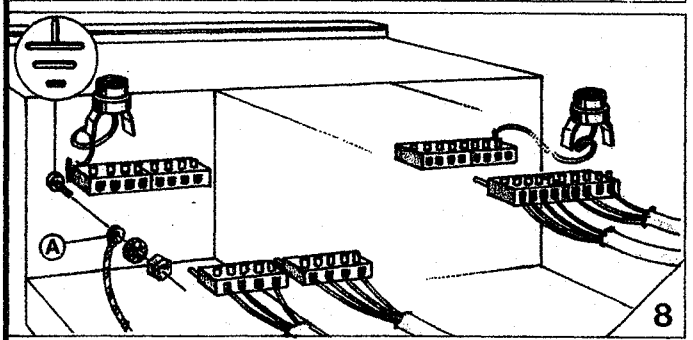


6

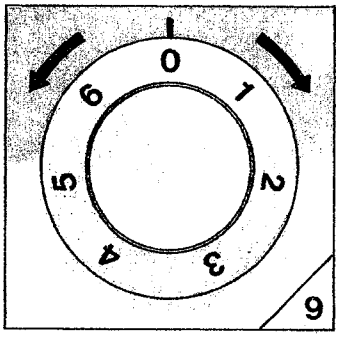
220 V~	1	2	⏚
380 V~	L	N	



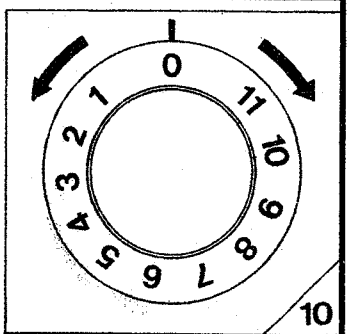
7



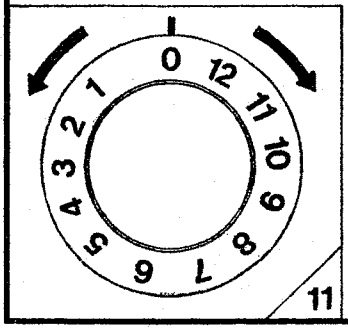
8



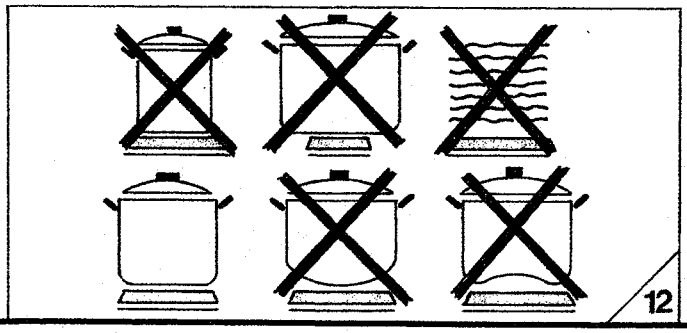
9

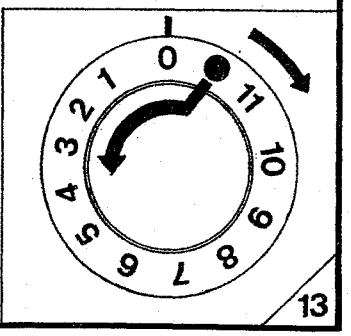


10



11


12



13